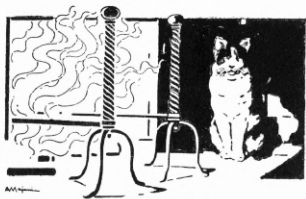
L'ARTE DI UTILIZZARE GLI AVANZI DELLA MENSA

RACCOLTA DA OLINDO GUERRINI

ECONOMIA

A. Majani

A. LONGO EDITORE
RAVENNA

ESORDIO

Veramente, data l'indole del libro, dovrei dire *Antipasto* e non *Esordio*, ma preferisco di attenermi all'uso vecchio perchè, se c'è un'arte refrattaria al futurismo, è l'arte del cucinare. Cercano, è vero, i cuochi di illudere il palato con vari condimenti, salse e nomenclature stravaganti, delicatezze lusingatrici e aromi stimolatori, ma la materia da trattare è sempre quella. Sono sempre le stesse carni, gli stessi ortaggi sia lessati, sia arrostiti, sia in umido, mascherati, sì, con gusto industrioso, ma, in fondo, sempre quelli. L'arte della cucina è conservatrice e passatista. Basti questo esempio.

Sono di uso frequente certe frittelle, quasi *beignets*, leggiere e soffici come i *tortelli alla milanese* e che i Francesi chiamano poco rispettosamente *pets-de-nonne*. Paiono inventate per gli stomacuzzi delle damine incipriate che soffrivano di vapori nel secolo XVIII ed invece sono ricordate collo stesso nome (*moniales crepitus*) nelle *Epistolae Obscurorum Virorum*, nel ferreo tempo della Riforma; e forse sono più vecchie ancora che non le *frictellae ventosae* del Platina. Chi sa quanto più addietro si potrebbe

risalire per provare il lento muoversi dell'arte della cucina, per l'invariabilità della materia sulla quale opera e per la limitata varietà dei mezzi operativi a sua disposizione. Ma basta colla digressione, poichè voglio invece narrare la genesi del libro e non dei *pets-de-nonne*.

Quando dunque, avendo addosso minor numero d'anni, giravo in bicicletta con maggior fierezza che non in queste stanche giornate, capitai in un paesello nel quale, per levarmi d'intorno l'insistenza di un venditore ambulante, comprai un libretto di cucina. Il libro dell'Artusi già l'avevo, ma dopo questa compra quasi coatta seguitai, per curiosità e non per proposito, a fare altri piccoli acquisti. Così, a poco a poco, senza avvedermene, mi trovai ad avere una discreta collezione. Allora ci posi amore, l'accrebbi ed ora credo che in Italia ce ne siano poche di uguali.

Leggendo però nei libri raccolti, osservai presto che, salvo in due o tre opuscoli tradotti dal francese, l'arte di ricucinare gli avanzi non era trattata a sé, ma dispersa qua e là in poche e laconiche ricette nei trattati più celebrati, come se fosse cosa da vergognarsene; e pensai che l'*Art d'accommoder les restes* in Francia va di pari passo con la *Cuisinière bourgeoise* e che sarebbe stata opera buona ed utile raccogliere le ricette italiane sparse pei libri, proprio come la S. Sede con utilità ed opportunità somma ha codificato il Diritto Canonico. Ma non pensai certo ad accingermi io al lavoro.

Parecchi anni sono, trovandomi a Firenze ed a colazione dal mio compianto Pellegrino Artusi, l'autore meritamente celebre del più pratico libro di cucina famigliare che forse esista in Italia, il discorso cadde, come è naturale, sull'arte in cui era maestro. Gli dissi il caso degli avanzi della mensa e del libro che se ne poteva fare e il buon

vecchio mi consigliò e mi incoraggiò a mettermici. Dissi: Chi sa? Ma per allora non mi decisi.

Ero in quel tempo Bibliotecario della Università di Bologna, ufficio che lasciai spontaneo di lì a poco, dopo averlo tenuto con lode 38 anni, se i miei superiori dissero e scrissero il vero.

Trovatomi libero, ingannai il primo tempo aguzzando non pochi epigrammi i quali, per ora, stanno sotto chiave. Poi venne un poco di reazione e mi sentii disorientato. Mi mancava la stanzetta dove avevo lavorato per quasi otto lustri, mi mancava la comodità di tanti libri ed anche l'amichevole consuetudine di parecchi impiegati che, a dispetto dei cipigli, seguitavano a volermi bene; e allora mi tornò in mente il consiglio del buon Artusi, ripresi i libri di cucina e, adagio adagio, mi posi all'opera.

Ma venne la guerra. La grave età m'impediva di prendervi una parte fisicamente attiva, come mio figlio. Mi offersi quindi al Ministro come pronto a servire da per tutto dove occorresse, anche come semplice usciere per serbare il posto a qualche richiamato, non volendo restare inutile ed ozioso in questi oscuri giorni. Il Ministro riputandomi ancora capace e non indegno, mi nominò Bibliotecario della Università di Genova, del che gli fui e gli sono gratissimo.

Ah, quell'inverno passato a Genova lo gustai come uno spicchio di Paradiso terrestre e mi sembrò di ringiovanire! La Biblioteca ed il mio appartamento erano un po' alti sul livello del mare. Contavo 300 scalini precisi ed io li salivo e li scendevo due volte al giorno (600 in salita e altrettanti in discesa, quanti sono?) disinvolto, fiero e dimentico de' miei settantun'anni. Aggiungete le salite e le discese di cui Genova non è avara e vedete se avevo ragione di vantarmi. Ed ero ringiovanito quando, prima dell'apertura dell'Ufficio andavo

colla figliola a spendere o in Pescheria o nel Mercato degli ortaggi, comprando bestie od erbe a noi sconosciute e causa di disillusioni che a tavola ci facevano ridere di buon cuore. Infatti godevo la più serena pace. Ero occupato come desideravo, in mezzo ai libri e nella stanzetta lassù in alto, se c'era un raggio di sole, mi si posava sul tavolo. Finito l'orario d'Ufficio, scendevo per un vicoletto in faccia all'Università, quello appunto dove il Goldoni s'innamorò della sua Nicoletta, come ricorda un'epigrafe e, traversata via Prè, calavo al porto, bighellonando, osservando e fumando senza un pensiero al mondo. Gli impiegati erano brave persone che non avevano bisogno di stimoli per lavorare, uniti e d'accordo come una buona famiglia, e i Professori non stimavano la Biblioteca pubblica come *res mancipi*, nè il Bibliotecario un Davo da comandare *loco servi*. (Oh stelle! Parlo come un chiarissimo!)

I Genovesi che trovai così diversi dalla fama che li offende da Dante in qua, mi coprirono di cortesie e temo che il mio naturale poco espansivo e quella ritenutezza che i miei amici dicono modestia, ma che in fondo viene da una timidezza che mi fa fuggire dalle esteriorità così care a tanti, mi abbiano fatto comparire più rospo del vero. Credano però che io serbo di loro e di Genova così grata memoria da chieder scusa qui, come faccio, se non corrisposi, come avrei dovuto, a tante gentilezze e cortesie.

Il fatto è che in quell'Eden gustavo la pace che già mi era contesa, mi sentivo liberato e il ricordo di Bulgaro e Martino cominciava ad annebbiarsi nella mia mente, quando a Bologna cominciarono a dolersi del mio esodo. Avevo sempre tenuto una vita tranquilla, sfuggendo le occasioni di pormi sul palcoscenico o sui giornali come e pillole Pink, ma non avevo mai fatto male a nes-

suno, anzi un pochino di bene, e i Bolognesi mi tenevano come uno dei loro, nato nella cerchia delle mura, sapendo che nella terra loro avevo sepolto i miei vecchi e tra loro erano nati ed allevati i miei figli. Cominciarono quindi a darsi attorno perchè fossi richiamato, e prime le autorità cittadine. Io non mossi un dito.

Il primo dell'anno 1915 il campanello di casa mia non cessò di squillare. Erano tanti telegrammi che mi annunciavano il trasloco a Bologna ad un posto gratuito, ma che mi conservava il mio grado. Ringraziai e di cuore, perchè qualche fitta di nostalgia io e più la famiglia, cominciavamo a provarla.

Ma qui debbo fare un atto di contrizione.

Vecchio del mestiere, sapevo benissimo che le faccende alle Amministrazioni Centrali non si sbrigano con troppa fretta e tanto più questa nella quale doveva dire la sua parola anche la Corte dei Conti, Istituto le cui funzioni sono così delicate, che richieggono un ponderato esame a guarentigia di giustizia. Ma il tempo si era guastato, i giorni passavano ed io col piede nella staffa e i bauli chiusi, perdevo la pazienza. Scrissi per ciò all'amico Ferdinando Martini, allora Ministro, una serqua di sonetti sollecitatori, nei quali, per tentare la commozione degli affetti, mi dolevo del clima, della pioggia, del vento, pregando che mi dicessero a chi dovevo dare la consegna. Ora non vorrei che il Martini mi stampasse quei sonetti delle pozzanghere di via di Prè, con dispiacere mio e dei buoni Genovesi e apparente contraddizione dei miei giudizi. No; quello era un artificio e la verità invece è la gratitudine e la stima che serbo per una città dove ho passato tante belle giornate della mia vita nella cortese e cordiale ospitalità dei cittadini.

Narrata così la genesi del libro, finisco finalmente l'odioso compito di parlare de' fatti miei.

Venne il decreto, feci la consegna e tornai a Bologna con questo volume cresciuto.

Ma qui non misi più piede in Biblioteca.

Secondo un detto genovese «un bon pasto o dûa (*dura*) trei giorni» e una mia nipote afferma che è misura di buona economia l'imbandire pranzi lauti e sontuosi poichè cogli avanzi si sbarca il lunario per una settimana.

La nipote esagera, ma certo nelle case non signorili il saper preparare gli avanzi in modo ancor presentabile e mangiabile è un bel risparmio. Saranno sempre avanzi ed avranno perduto la freschezza ed il sapore del piatto originario. Basti la fama infame che vitupera i cavoli riscaldati; ma tuttavia un piatto sano, nutriente e spesso appetitoso, se ne potrà cavare, come si potrà cavare anche da questo libro, per imperfetto che sia, qualche non inutile notizia o consiglio.

Dico imperfetto anche perchè non è originale, ma è una raccolta, una antologia, un sillabo di ricette spigolate qua e là nei libri italiani e talora stranieri, o nei giornali di cucina dove sono sparpagliate. E sia questo ben fermo ed inteso, perchè dopo qualcuno non venga a infamarmi come plagiario o peggio.

Noto anche la smorfia che fanno certi bigotti del purismo al verbo *utilizzare*, ma non ne ho saputo trovare uno più adatto nel mio caso. Del resto anche Santa Madre Crusca lo ammette nel suo grembo con un esempio del Magalotti. Non è l'autórità di Dante o del Petrarca, ma trattandosi di avanzi di cucina spero di esser facilmente assolto.

Ma una menda alla quale non posso rimediare nè colla contrizione, nè colla confessione, è la frequente mancanza delle dosi, dei pesi e del tempo di cottura, qualità che rendono così utile e prezioso il libro dell'Artusi. La sola spiegazione, ma

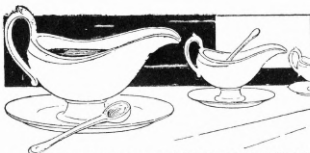
non giustificazione, sta in questo, che i libri da me spogliati non li recavano e nella mia cucina che serve solo per tre persone di poco pasto, non avevo agio, nè qualche cosa altro, per provare e riprovare. Del resto se chi tiene il manico della casseruola ha qualche pratica dell'arte, si orizzonterà subito. Colla pazienza e il giudizio si vincono anche queste piccole difficoltà. L'asino modesto e che ha giudizio sa far le polpette, ma tanti professori che fingono di averne, ahimè no!

Archestrato......

Archestrato? Chi era *costui?* direbbe Don Abbondio.

Costui era un poeta siciliano al tempo di Alessandro Magno, nientemeno, ed alcuni frammenti di un suo poema ci furono conservati da Ateneo. In quel poema narra un viaggio, o finto o vero, da lui fatto in Grecia cercando e cantando i cibi migliori, specialmente i pesci, per cui i pedanti lo stimarono e lo dissero un ghiottone. Così gli stessi pedanti stimeranno l'Artusi e me, se questo libro avesse qualche fiato di vita; e Dio sa se mangiavamo poco e bevevamo meno! Ma non temendo denti avvelenati, anzi forse appunto per questo, libero il volume anche per la ragione che avendo scritto in vita assai cose inutili ed insulse, voglio finire con un libro serio, o almeno capace di procurarmi qualche gratitudine dalle cuoche, quando sarò dove gli avanzi non si ricucinano più.

E così sia.

OLINDO GUERRINI.

1° ALCUNE SALSE PRINCIPALI ED ALTRI ACCESSORI OCCORRENTI PER RICUCINARE GLI AVANZI

Osservazioni preliminari.

La famiglia delle salse è numerosa come le stelle del cielo e le arene del mare. Ho escluso qui, o quasi, quelle che si servono in salsiera per accompagnamento, parendomi che gli avanzi a quel modo non siano rifatti, ma solo canditi! Ho scelto invece quelle entro le quali gli avanzi possono essere immersi, per lo più a caldo, ed insaporiti. È necessario però, nel maggior numero dei casi, che l'avanzo si riscaldi, sì, ma non bolla, sotto pena di risecchire, specie le carni magre arrosto. La pratica vi suggerirà ed insegnerà quello che non possono fare le parole morte di un libro. Badate anche che se le salse sono numerose come una tribù, salvo tre o quattro tipi distinti, press'a poco hanno tutte un'aria di famiglia che le fa rassomigliare. E poi, almeno per una volta, la voce del popolo ebbe ragione quando sentenziò che la miglior salsa è l'appetito.

Sugo di carne.

Questo bisogna cercare di averlo perchè è di grande aiuto e spesso indispensabile per rifare

avanzi per sé poco saporiti. Ma, per farlo, occorrono avanzi di carne cruda, ritagli di manzo, di pollo, ecc. Mettete in una pentola fette di lardo, una cipolla o due ben tritate, gli avanzi di carne cruda, un po' di prosciutto, sedano, carota, prezzemolo, foglie di alloro e pepe e sale quanto occorre pel condimento, tenendo a mente che il prosciutto è salato. Versate un litro d'acqua nella pentola, copritela e fate cuocere a fuoco lento finchè il lardo ingiallisca e il sugo diventi bruno. Allora aggiungete due litri di acqua, coprite e fate bollire per circa due ore, dopo di che si scioglieranno nel liquido 30 o 40 grammi di estratto di carne Liebig, o altro, lasciando levare ancora un altro bollore. Assaggiate per correggere se occorre, passate per staccio e versate in bottiglie ben pulite e ben turate. Non conservatele troppo.

Salsa di acciughe.

Lavate e spinate le acciughe, tritatele e passatele al burro con un po' di farina. Aggiungete brodo e, se volete, l'odore della scorza di limone. Fate cuocere a piccolo fuoco circa un quarto d'ora e servite con capperi o cetriolini sott'aceto, tagliati a dischetti. Servite con un filo d'aceto. Si adatta bene al pesce.

Burro d'acciughe.

Pestate nel mortaio di pietra 6 acciughe ben pulite e spinate con altrettanto del loro peso di burro o poco più. Potete grattarci dentro l'odore della scorza di limone o il sugo dello stesso con un po' di pepe, capperi pesti ecc. ma questo dipende dal gusto.

Salsa del maggiordomo (*à la maître d'hôtel*).

Impastate con burro fresco, prezzemolo trito, sale e pepe, rimestando bene con un cucchiaio di

legno. Fate scaldare il piatto dove servirete la vivanda e stendetevi sopra il burro così preparato, indi la vivanda calda perchè il burro si sciolga e servite con qualche goccia di limone. Potete anche scaldare la salsa a fuoco leggero, perchè il prezzemolo rimanga verde, e legare con tuorlo di uovo, specialmente per avanzi di baccalà, o pesce a lesso.

Avanzi di pesce in salsa di capperi ed acciughe con senape.

Gli avanzi già serviti in salsa bianca possono esser riscaldati nella loro salsa che, se andasse in olio, può esser corretta versandoci un po' d'acqua e rimestando. Se però, per qualche ragione, l'aveste legata coll'uovo, bisognerà riscaldarla a bagno maria.

Salsa verde.

Tritate minutissimamente con la lunetta, capperi, un'acciuga, poca cipolla e pochissimo aglio. Schiacciate il tutto colla lama di un coltello e mettetelo in salsiera. Aggiungete parecchio prezzemolo, con qualche foglia di basilico e di timo, il tutto trito con qualche peperoncino sott'aceto, ma strizzato. Sciogliete tutto nella salsiera con olio ed agro di limone.

Questa veramente, essendo fredda, non è salsa da rifarci dentro gli avanzi, ma è di un grande aiuto per far passare i lessi freddi, le ova sode, pesce, ecc. Alcuni, specialmente in Francia, non mettono tutti questi ingredienti, ma friggono la farina nel burro (*roux blanc*) e allungano con brodo caldo, inverdendo poi il tutto con succo di spinaci. È meno saporita, ma ci si può riscaldare qualche avanzo.

Salsa d'erbe (*ravigote*).

Mettete in una casseruola, brodo, aceto, sale e pepe con erbe odorose trite, come cerfoglio, prez-

zemolo, pimpinella, basilico ecc. Lasciate bollire circa un quarto d'ora. Ritirate dal fuoco e fate sciogliere nella salsa un pezzetto di burro intriso di farina, rimestando per legare; e servite. Oppure:

Tritate uno scalogno, alcuni cetriolini o peperoni sott'aceto, erbe odorose, prezzemolo, tartufi, e mettete il tutto in una casseruola, bagnate con brodo caldo, aggiungete un'acciuga trita, aceto, sale poco per via dell'acciuga, e pepe. Fate sobbollire e servite, ben inteso coi pezzi degli avanzi riscaldati dentro.

Salsa di pomidoro.

Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano lungo un dito, foglie di bassilico e di prezzemolo. Condite con poco olio, sale e pepe. Allora spezzate sette od otto pomidoro ben maturi e mettete al fuoco ogni cosa insieme. Rimestate di quando in quando col mestolo di legno e quando vedrete la salsa diventata come una crema liquida, passatela per staccio e servitevene.

Balsamella di grasso.

Mettete in una casseruola, secondo la quantità di salsa che vorrete fare, del brodo poco colorito, sale e pepe, mazzetto d'erbe odorose, scalogno trito e fate dare alcuni bollori. Passate il tutto in un'altra casseruola attraverso allo staccio ed aggiungete un pezzo di burro impastato nella farina. Mettete pure della panna o del latte bollito, legando con tuorlo d'uovo se la salsa è troppo liquida.

Balsamella di magro.

Mettete in una casseruola un bel pezzo di burro con una o due cucchiaiate di farina. Quando saranno bene amalgamati, bagnate con latte che avrà bollito a parte, o con metà latte e metà panna

che sarà meglio. Salate e aggiungete un pizzico di zucchero se volete. Allora mettete sul fuoco sempre rimestando, perchè la salsa non s'attacchi e fatela ridurre per circa mezz'ora. Se addensasse troppo, aggiungete a poco a poco latte perchè la densità sia giusta, passatela allo staccio. Vi servirà per accompagnare o per scaldarci il pesce lessato e avanzato, o anche uova e legumi che vogliate servire di magro. Potreste anche legarla coll'uovo, sciolto in poco latte, appena una cucchiaiata, e aggiungere scalogno e prezzemolo triti.

Balsamella con le cipolle.

Tagliate le cipolle in fette, mettetele in casseruola con un pezzo di burro, passate a fuoco leggero, badando che la cipolla non prenda colore. Aggiungete un po' di farina, sale e pepe bianco, rimestate e bagnate con brodo. Cotte quasi le cipolle, ma non arrossite, aggiungete panna o buon latte già bollito a parte, e quando la salsa è legata, servitevene.

Salsa alla polletta.

Questa salsa è una salsa bianca con aggiunta di funghetti, cipolline, il tutto legato con tuorlo d'uovo. Si può fare così: Fate fondere del burro in una casseruola e, fuso che sia, aggiungete la farina. Mescolate bene, bagnate con acqua calda, mettete funghi a pezzi e prezzemolo trito. Salate e mettete gli avanzi di pesce o di carne lessata a riscaldare nella salsa, aggiungete un pezzetto di burro, legate con tuorlo d'uovo e servite con qualche goccia di limone. Nella salsa possono entrare anche cipollette, gamberetti, ecc.

Salsa bianca.

Mettete in una casseruola un bel pezzo di burro e della farina in proporzione della quantità di salsa

che vorrete fare, intridete bene con un cucchiaio di legno, salate ed aggiungete un filo di aceto, o meglio, sugo di limone, bagnate con acqua calda o fredda e mettete sul fuoco, sinchè la salsa stia per bollire, rimestando sempre. Poco prima di servirvene aggiungete un pezzo di burro, ma fate cuocere e non bollire mai.

Se la salsa riescisse troppo densa, allungatela con un poco d'acqua; se fosse troppo liquida, intridete un po' di farina nel burro e spargete a pezzetti, rimescolando sempre. Se la salsa vi si guastasse in olio per eccesso di burro o perchè fatta da tempo, guarirà aggiungendo un poco d'acqua fredda, rimestando sempre. Questo inconveniente accade sempre quando questa salsa si riscalda di nuovo, ma anche il rimedio è sempre quello.

Questa salsa, secondo le vivande che deve accompagnare o coprire, può arricchirsi di capperi, filetti d'acciughe, senape, ecc. Se la volete legare con tuorlo d'uovo, occorre allora cuocerla a bagnomaria.

Salsa pepata.

Mettete del sale in un piatto e fatelo sciogliere nell'aceto, aggiungete olio, e, sopra spolverate di pepe, sbattete con una forchetta, ma mettete il pepe per ultimo, specialmente dopo l'olio, se no va in fondo, vi si depone e guasta la salsa.

Questa salsa si fa anche calda così: mettete in una casseruola un bicchiere d'aceto e fatelo ridurre. Aggiungete sale, pepe, uno scalogno, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro, passate allo staccio e servite.

Il metodo classico però è questo:

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, grosso come la metà di un uovo, con carote, cipolla in fette, scalogno, chiodi di garofano, foglia d'alloro e fate colorire. Aggiungete un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino rosso, un bicchier

d'acqua e un buon cucchiaio di aceto. Fate bollire mezz'ora, digrassate, passate allo staccio e servitevéne per le vivande che richiedono forza.

Salsa maionese.

È tra le migliori e tra le più utili per avanzi freddi. Mettete per esempio in una ciotola due tuorli d'uovo ben freschi, poichè anche la freschezza influisce sulla riuscita, frullateli alquanto e fateci cader sopra poco per volta, quasi goccia a goccia, specialmente in principio, sei o sette cucchiaiate, o anche più, se lo assorbono, d'olio d'oliva, e dopo, il sugo di un limone. Sbattete bene più di venti minuti, intanto che versate l'olio suddetto, fino ad averne una crema densa. Finite con sale e molto pepe. Occorre lavorare in luogo piuttosto fresco.

Anche questa è una salsa fredda, ma riceve benissimo e ricopre gli avanzi, specialmente di pesce, ed è quasi indispensabile compagna dell'aragosta.

Se la salsa vi riuscisse troppo densa, aggiungete agro di limone, se troppo liquida, aggiungete un rosso d'uovo a cucchiaini, sempre tramenando. Se vi andasse in olio, aggiungete un filo d'aceto e girate sempre col mestolo.

Salsa tartara (*remoulade*).

È la salsa maionese cui si è aggiunta senape. Se volete poi, potete incorporarvi anche capperini, filetti d'acciughe, prezzemolo, serpentaria, ecc.

Salsa bearnese.

È una specie di maionese adatta alle carni nere arrosto, maiale, ecc. Mettete in una casseruola sul fuoco cinque rossi d'uovo crudi, 30 gr. di burro, sale, pepe e rimescolate girando con un cucchiaio di legno. Quando le uova cominciano ad addensare, ritirate dal fuoco, aggiungete altri 30 gr. di burro, un pugno di serpentaria (targone) o prezze-

molo trito e mezzo cucchiaio d'aceto. Rimescolateci dentro gli avanzi in pezzi poco più grandi di una noce.

Salsa marinara.

Mettete in una casseruola del vino buono, o metà vino e metà brodo, uno spicchio d'aglio, erbe odorose, sale, pepe e cipolline colorate prima, a parte, nel burro. Quando l'intinto bolle, aggiungete funghi e burro intriso in farina a pezzetti qua e là, gettate l'aglio e le erbe a cottura finita, gustate e fate scaldare dentro i pezzi o le fette degli avanzi, come nelle altre salse.

Salsa del mezzogiorno.

Impastate il burro colla farina, scioglietelo in una casseruola, aggiungete cipollina e prezzemolo triti, uno spicchio d'aglio stiacciato, un bicchiere di buona panna o latte, mezzo bicchiere d'olio d'oliva, sale, pepe e un filo d'aceto. Fate cuocere e condensare e riscaldateci a tempo avanzi di pesce.

Salsa al madera.

Affettate una grossa cipolla e una piccola carota che metterete in casseruola con 50 gr. di burro o lardo vergine. Fate cuocere adagio adagio e bagnate con un litro d'acqua, sale e pepe, due cucchiaiate di salsa o conserva di pomidoro, mezza di estratto Liebig o altro, mazzetto di prezzemolo, timo e foglia di alloro, e lasciate cuocere circa venti minuti. Intanto sciogliete in una tazza di acqua fredda tre cucchiaini di farina, rimestando perchè la miscela sia liscia e senza grumi e versate nell'intinto bollente, rimovendo, e prenderà subito la consistenza di salsa. Fate cuocere altri venti minuti e passate il tutto allo staccio in un'altra casseruola. Aggiungete un bicchiere di Madera o, alla peggio di Marsala e 100 gr. di burro che farete prima im-

biondire, ma non annerire, in tegame, versate gli avanzi e scaldati che siano, servite il tutto.

Salsa mironton.

Serve bene per avanzi di testina di vitello, avanzi di carne lessata o arrostita. Ecco il modo più spiccio per eseguirla:

Per cinque o sei persone mondate e tritate tre cipolle mezzane e mettetele in casseruola con 100 gr. di lardo vergine, e quando la cipolla sarà diventata bionda al fuoco, aggiungete un cucchiaio colmo di farina, mescolate un poco e fermate con due bicchieri d'acqua fredda, tornate a far bollire sempre rimovendo ed aggiungete allora un cucchiaino da caffè di estratto Liebig o altro simile, tre cucchiaiate di aceto forte, sale, pepe, noce moscata se la gradite, versate gli avanzi in questa salsa senza passarla, scaldate appena e servite caldo.

Salsa italiana.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro grosso come un uovo e due buone cucchiaiate d'olio. Passate al fuoco aggiungendo funghi triti e un mazzetto con cipolla, prezzemolo, foglia d'alloro, spicchio d'aglio e chiodo di garofano. Lasciate al fuoco finchè tutto sia ben colorito, aggiungete un pizzico di farina, un cucchiaino di estratto Liebig o altro, sciolto nel brodo, fate bollire a piccolo fuoco per tre quarti d'ora, digrassate, levate il mazzetto.

Salsa genovese pel pesce.

Mettete in casseruola un bel pezzo di burro, ovvero olio e soffriggeteci quattro o cinque carote, secondo la grandezza, sei scalogni, uno spicchio d'aglio, timo, alloro, sale e pepe. Soffritto che sia il tutto, aggiungete un cucchiaio di farina, lasciate cuocere e aggiungete mezzo litro di buon vino rosso. Lasciate ridurre circa un'ora, passate per staccio, ri-

scaldate ancora e mettete anche il pesce a riscaldare.

Salsa provenzale.

Mettete in una casseruola due cucchiaiate di buon olio di oliva, scalogno, funghi, uno o due spicchi d'aglio intieri e soffriggete con un pizzico di farina. Bagnate con metà brodo e metà vino bianco, sale, pepe, erbe odorose e un po' di cipolla. Fate bollire a piccolo fuoco per una mezz'ora, digrassate se l'olio vi par troppo, gettate l'aglio e le erbe e servitevene.

Potete legare con rosso d'uovo nel sugo di limone, aggiungere acciuga pesta, tartufi, ecc.

Salsa russa fredda per pesce.

Pestate tre rossi d'uova sode con due o tre acciughe nettate. Aggiungete mezzo cucchiaio di senape, due rossi d'uovo crudi, aceto ed olio che incorporerete trattando il composto come una maionese. Salate se occorre, impepate e rivolgeteci dentro il pesce a pezzetti.

Salsa all'inglese.

Tritate alcuni rossi d'uova sode e mettetene la metà in una casseruola con capperi ed acciughe pure triti; un bicchier di brodo, sale, pepe e un pezzo di burro impastato di farina e grosso come la metà d'un uovo. Fate legare questa salsa al fuoco e copritene quegli avanzi riscaldati che volete, spargendovi sopra la metà rimasta del rosso d'uovo.

Salsa alla Sainte-Menehould.

Si chiama così in francese e non trovando nome equivalente in italiano, così la lascio. Si adatta ad avanzi impanati, o fritti con una crosta di impanatura, o cotti in graticola, come cotolette di vitello, piedi di maiale, ecc.

Mettete in casseruola del brodo buono o, in caso, ben aiutato con estratto di carne Liebig od altro, con un bel pezzo di burro impastato nella farina, sale e pepe, tre circa rossi di uovo, tre o quattro scalogni triti, e legate il tutto sul fuoco, facendo la salsa densa. Stendete questa salsa sugli avanzi di carne o di pesce che furono cotti con impanatura, che si scaldano bene in tegame, bagnandoli con burro od olio per farli dorare al forno di campagna.

Salsa périgueux.

Mettete in una casseruola 100 gr. di prosciutto cotto tagliato in dadi, una cipolla affettata, uno scalogno e un pezzo di burro.

Fate rinvenire dolcemente, bagnate con mezzo bicchiere di Madera o, in mancanza, di Marsala, mettete il mazzetto di erbe odorose e alcuni tartufi triti. Fate ridurre il liquido di metà, passate per staccio e aggiungete un cucchiaio di estratto Liebig od altro.

Riscaldate e riscaldateci gli avanzi con altri tartufi a fette.

Salsa Chateaubriant.

Scaldate in un casseruolino per due minuti un cucchiaino da caffè di estratto di carne Liebig od altro e con un mestolo di legno incorporatelo con 150 gr. di burro fino. Fatta come una salsa che si può addensare con un pizzico di fecola di patate, aggiungete il sugo di mezzo limone, o qualche goccia d'aceto, prezzemolo trito, sale e pepe e servitevene per carne arrostita sulla graticola.

Salsa Robert.

Tagliate in piccoli dadi una cipolla o due, scottateli o nel burro, o nell'olio, o nel lardo finchè prendano un bel colore, aggiungete una cucchiaiata

di farina, bagnate con brodo, o metà brodo e metà vino bianco, sale, pepe e lasciate cuocere circa mezza ora, aggiungendo alla fine poca senape e un filo d'aceto. Serve per gli avanzi riscaldati in graticola. Era nota ed usata nel secolo XVI e prima, poichè F. Rabelais la dice « *tant salubre et necessaire aux connils routis, canards, porc frais, oeufs pochés, merluz salés et mille aultres telles viandes* ».

Salsa soubise.

Mondate cinque o sei grosse cipolle trite e passatele al burro sopra fuoco leggiero, perchè non prendano colore, aggiungete un po' di farina, mescolate, salate, impepate, bagnate con panna dentro la quale avrete sciolto una pallottolina di zucchero, fate ridurre a gran fuoco perchè diventi densa e scaldateci gli avanzi o involgeteli dentro, dopo aver passato la salsa per staccio e riscaldato di nuovo. Se la salsa vi riuscisse troppo liquida, legate con rosso d'uovo. Strizzate nell'impasto qualche goccia di limone.

Salsa mirepoix.

È la salsa in padella più condita di aromi, e fatta non solo cogli avanzi e cascami di vitello, ma di ogni altra carne e accresciuta con vino. Passatela per staccio e copritene gli avanzi che volete servire.

Salsa villeroy.

Sciogliete un ettogr. di fior di farina con un ettogr. di burro, lavorando in modo da averne un composto liquido ed uguale che bagnerete con buon brodo. Lasciate bollire sino a discreta consistenza e legate con tre rossi d'uovo stemperati in due cucchiai di panna ed un pizzico di noce moscata. Passate allo staccio e adoperatela per

riscaldarvi avanzi o decorarli, spargendone con un cucchiaio la superficie il più elegantemente che vi riesca.

Salsa duxelles.

Il Signor De La Varenne, a metà del seicento era « *Escuyer de Cuisine du Marquis d'Uxelles* » e scrisse un libro di cucina tradotto molte volte in italiano. Nel suo libro però non ho trovato questa salsa che porta il nome del suo padrone. S'intende che il nobile « *Escuyer* » era poi il cuoco o ne faceva il mestiere. Probabilmente sarà stato lui l'inventore di questa salsa, che nella cucina classica e di lusso si fa così: « Fate ridurre a un terzo del loro volume 6 o 7 decilitri di spagnuola con 2 decilitri di biondo di vitello concentrato. Da ultimo incorporatevi insieme ed a poco a poco un bicchiere di vino bianco secco. Quando sia legata a dovere, passatela alla stamigna, ventolatela sul fuoco, aggiungendovi 5 o 6 cucchiai da tavola di erbe fine cotte, ben spremute, e 2 cucchiaiate di lingua scarlatta, cotta e trita ». Così i signori Dubois e Bernard.

Ma coloro che vogliono ricucinare gli avanzi, non avranno purtroppo al loro comando la salsa spagnuola e il biondo di vitello. Dovranno ingegnarsi con del sugo d'umido e del brodo ristretto. Sarà quindi una Duxelles approssimativa, ma economica.

Salsa olandese.

E' una salsa bianca legata con uno o due tuorli d'uovo. Però, se si vuol riscaldare, bisogna metterla a bagno-maria, se no addenserebbe troppo. Ecco la tecnica.

Per sette od otto persone mettete un rosso d'uovo crudo in una casseruola che porrete a scaldare a bagno-maria. Unitelo con un pezzetto di burro fresco e girate col mestolo di legno come per fare una maionese o una crema, mettendo di

quando in quando qualche pezzetto di burro, se la salsa accennasse a diventar troppo densa. Non bisogna lasciar cuocere, ma se riscaldasse troppo, tirate fuori la casseruola sempre rimestando e aggiungete acqua fredda al bagno-maria. Quando la salsa ha preso la consistenza voluta, come di maionese, togliete dal fuoco e aggiungete sale, pepe, aceto oppure limone. Si usa calda o fredda a volontà.

Salsa ginevrina per pesce.

Fate un battutino di cipolla trita, in burro od olio, e colorito che sia al fuoco, bagnate col brodo (*court-bouillon*) dove fu cucinato il pesce, se conteneva vino; se no, bagnate con un bicchiere d'eccellente vino rosso, aggiungete scalogni e funghi triti, lasciate cuocere mezz'ora, passate allo staccio, rimettete al fuoco con un pezzetto di burro, rimescolate e fateci riscaldare dentro gli avanzi del pesce che servirete in questa salsa.

Salsa piccante.

Fate un soffritto, aggiungete brodo, sale, pepe e aceto, e prezzemolo trito. Lasciate cuocere circa un quarto d'ora e nel levare dal fuoco, aggiungete cetriolini sott'aceto, tagliati in dischetti, mescolando e servite. Si possono aggiungere erbe odorose trite e senape od altro. Se invece vi bisogna fredda, tritate le erbe odorose con mezzo spicchio d'aglio, scalogno e incorporate con l'olio, l'aceto, senape, salate e servitevene. Si possono poi aggiungere acciughe, prosciutto magro, bassilico, capperi strizzati ecc. a vostro gusto. Se non vi paresse acida abbastanza, aggiungete aceto od agro di limone fino al punto voluto.

Salsa in padella.

Prendete degli avanzi di vitello, lardo o carnesecca grassa e prosciutto, ogni cosa tagliata in

dadi. Soffriggete nel burro con cipolla e carota in fette. Quando il tutto è un po' rinvenuto sul fuoco, bagnate con brodo caldo. Sale, pepe, foglia d'alloro e spicchio d'aglio sono necessari. Involgete nella salsa o scaldate in essa gli avanzi, specialmente di pollame.

Salsa omnibus.

Può chiamarsi così perchè può accompagnare carne, pesce e ogni cosa. Però bisogna usarne con moderazione perchè scalda troppo.

Mettete in una casseruola mezzo bicchiere di brodo, uno di aceto, uno e mezzo di vino bianco, sale e pepe. Aggiungete un paio di grossi chiodi di garofano, un pezzo di scorza d'arancio, sei scalogni schiacciati, alloro, timo e sugo di limone. Coprite ermeticamente e lasciate macerare per dodici ore sulle ceneri calde, passate per staccio o per pannolino, imbottigliate e servitevene quando occorre.

Questa salsa si mantiene anche un anno in un ambiente che non sia troppo freddo, essendo composta di liquidi, salvo il brodo, di difficile deperimento.

Salse stravaganti.

Ne tolgo alcune dal *Cuoco galante* di Vincenzo Corrado, ex monaco, che alla fine del Sec. XVIII ebbe gran voga. Dicono che dei gusti non si discute e qualcuno potrebbe cavarsi il capriccio di provare. Trascrivo tali e quali le più strane su cui l'ingegno dell'operatore si può sbizzarrire nel dosare, la pratica della cucina aiutando. S'intende che dove il Corrado opera sulle vivande, qui si opera sui loro resti.

« *Salsa di rognone di vitello.* Pesto con pistacchi il rognone di vitello arrostito e sciolto con sugo di limone e sugo dell'istesso arrosto, si passerà per setaccio e fatta salsa, condita di spezie si servirà

calda. (Non è poi tanta strana. Ci si potrebbero far scaldare avanzi di arrosto. Possono servire arnioni di maiale, ecc.)

« *Mista.* Si faccia bollire in un vase ben chiuso aceto di targone con zucchero, alloro, corteccie di limone e spezie e quando avrà bollito, si legherà con fior di farina e si passerà per setaccio. (Deve essere una salsa piccante, da non disdire alle carni nere se con pepe e sale che il Corrado non ricorda quasi mai.)

« *D'anaci.* Pesto uno spicchio d'aglio con anaci, basilico e cedro, tutto condito di spezie e sciolto con aceto rosato e brodo, si faccia bollire. Addensate la salsa. (Per piedi di vitello ecc. Chi non ha in odio l'anice, può ingegnarsi usando del comune *anicione*, invece dell'anice pesto, e l'aceto comune invece del rosato; ma non mi fiderei troppo.)

« *Alla Reale.* Si facciano bollire nel sugo di mele granate, capperini triti, corteccie d'arancio, alloro e spezie ed essendo la salsa addensata si passerà per setaccio. (Deve essere una salsa agro-dolce, ma che mi pare non convenga bene con vivande un po' unte e grasse.)

« *Alla Persiana.* Si stemperino più gialli d'uova con poco latte e con una decozione di caffè ed a modo di crema si facciano addensare a lento fuoco; ma prima dell'addensamento aggiungervi una giusta dose di rosolio di caffè. (L'Autore raccomanda questo caffè e latte per fritture di grasso!)

« *Bastarda.* Pesto il cedro candito con maggiorana, si scioglie con aceto, si condisce con spezie e si farà bollire. (L'A. lo raccomanda per l'Anatra.)

« *D'acetosa.* Si passa con butirro quantità di acetosa e spinaci triti e poi si pestano con mollica di pane e corteccia di limone verde, e condito tutto di spezie, sugo di limone e brodo chiaro, si passerà per setaccio e si servirà la salsa calda sopra manzo e lesso.

« *Di visciole.* Peste le foglie di maggiorana con cedro candito e corteccia di limon verde rapata, e sciolto il tutto con sugo di visciole, si farà bollire con stecchi di cannella, garofani, alloro e corteccia di limone. Si passerà la salsa. (Nei libri vecchi di cucina il sugo di visciola è ricordato spesso. Oggi è in disuso, ma in qualche caso potrebbe andar bene.)

« *Alla Moresca.* Si pestano uva passa, gialli d'uova duri, polvere di mostacciolo ed una mollica di pane brustolata e bagnata nell'aceto, stemprato tutto con vino bianco e sugo d'agresta e passato per setaccio, si farà bollire condito con spezie. (L'A. la raccomanda per pesci. Invece di mostacciolo, il curioso potrà usare amaretti e sugo di limone invece dell'agresta.)

« *Alla Passerina.* Ammollita l'uva passa nel vino moscato e pesta con pignoli, capparini e spezie, si scioglie con malvasia e condita di zucchero ed alloro si fa bollire e si passa per setaccio. (Se non ci fosse lo zucchero, come salsa per riscaldare la cacciagione, non sarebbe il diavolo. L'A. la raccomanda per tordi arrosto.)

« *Di seme di canape.* Cotto in brodo il seme di canape, si pesta con mandorle bianchite, una mollica di pane bagnata nel brodo, pepe bianco e corteccia di limon verde e stemprato tutto con brodo, sugo di limone ed acqua di rose, si condirà di spezie, si passerà per setaccio. (Salvo l'acqua di rose, è un intruglio da riscaldare avanzi di lesso.)

« *Alla Corradina.* Si pestano fegatelli di polli cotti sulla brace, gialli d'uova duri, tartufi, targone, corteccia di limone candito e poi sciolto tutto con sugo di limone e passato per setaccio, si avrà la salsa. (Meno il candito e la cottura dei fegati sulla brace, mentre possono essere tirati a cottura nel burro, perchè no? Ci si possono riscaldare dentro animelle avanzate.)

« *Alla Danese.* Si facciano cuocere lentamente

in generoso vino fette di carne di bue, con lardo, prosciutto, cipolle, alloro, aglio, pastinache, timo e spezie. Tutto cotto e disfatto, si sgrasserà, si addenserà e passata per setaccio, questa salsa si servirà sopra bue. (Le fette di carne che devono quasi disfarsi nel *generoso vino*, possono essere avanzi e nell'intingolo possono esser scaldati poi altri avanzi.)

E qui fermiamoci, lasciando altre curiose combinazioni che ora non sarebbero gustate da nes-. suno, specialmente per l'abuso del dolcium e Serva intanto questo saggio a dare un'idea della cucina di un secolo e mezzo fa. Quanto al secolo presente, ricordo solo la salsa di chicchi di grano turco, che si fa così: si lavano i chicchi e si mettono in casseruola coperti d'acqua. Si fanno bollire finchè si schiaccino facilmente tra due dita, si passano per staccio e si finisce la salsa con aceto, sale e noce moscata.

E finiremo anche noi.

II.° PANE, POLENTA ecc.

Osservazioni preliminari.

Il pane, che è un accompagnamento, un indispensabile e gustoso ausiliario dei cibi, non è poi mai o quasi mai un piatto che stia a sé. Così pure accade quando lo si rimette in tavola trasformato. La polenta invece, benchè sussidiaria anch'essa, conserva meglio la fisonomia anche come contorno. Gli avanzi sono il più spesso non più freschi, ma badate però che il pane non è come il vino che migliora invecchiando.

Se si tratta di pezzi, guardate che siano ben ripuliti e non morsecchiati o macchiati di salsa. Il caso farebbe orrore.

Pane riscaldato.

Il pane, rimasto intero o almeno non in pezzetti, purchè non sia durissimo e sia del giorno prima, riesce mangiabile, specialmente nel caffè e latte, nella cioccolata od altro liquido per intingerlo. Si riscalda sulla graticola pulita, e meglio poi se riserbata a quest'uso. Si adoperano perciò

gratelline di fil di ferro incorniciate da un quadrato rigido.

Pane rosolato (*Rôties*).

Si serve in due modi: asciutto o imburrato. Nel primo caso tagliatelo più sottile che potete, rosolatelo e servitelo a colazione. Non è ammesso nelle tavole aristocratiche, ma, in famiglia, è eccellente inzuppato nel vino.

In Inghilterra col *the* si serve imburrato.

Nelle famiglie si vede spesso il padron di casa seduto presso al focolare sorvegliar il pane che arrostisce sopra una graticola e, al suo momento, tirarlo su con un forchettone. Così ardente, la massaia lo spalma di burro ed è divorato subito con appetito veramente inglese. Va bene col *the* delle cinque.

Le fette di pane rosolato stanno anche bene sotto la selvaggina arrosto e le uova o affrittellate o affogate. Tagliate a triangoli e messe ritte intorno ad un piatto di spinaci o di altre verdure sono usatissime. Se ne fanno anche fettoline lunghe da intingere nelle uova da bere.

Per inzuppare nel vino è da preferire la crosta del pane che diciamo francese. Con un pezzetto di questa, stropicciato caldo con uno spicchio d'aglio e mescolato all'insalata, indi gettato, si dà un leggero odore che di rado torna in gola o lascia puzzo al fiato.

Questa crosticina è detta dai francesi *chapon*, chi sa perchè? Ma a chi non abborre da una reminiscenza dell'aglio è gustosa.

Pane alla contadina.

È molto conosciuto in Romagna, dove serve spesso per merenda. Non è certo un manicaretto fino, ma coll'aiuto dell'appetito, può esser gustato quanto i biscotti col *the*. Qua lo chiamano *pozzetto*.

Abbiate una pagnottella di pane scuro e raffermo. (Un *panetto*, dicono da noi). Vuotatelo, lasciando un po' di mollica aderente alla crosta e nel vano mettete sale, pepe ed olio. Lasciate che il pane s'imbeva del condimento, poi mettete alquante goccie d'aceto. Cercate, rivolgendo il pane, che le pareti interne dell'incavo siano ugualmente e profondamente inzuppate. Colla mollica levata per fare il buco, riempite il pozzetto, versando sopra altro condimento, ma poco; e quando vi parrà tempo, mangiate.

I buongustai strisciano prima nell'interno uno spicchio d'aglio che ci sta a meraviglia; ma, in questo, farete voi.

Pan dorato.

Tagliate non tanto grosse delle fette di pan raffermo, intridetele nel latte, poi nell'uovo frullato. Friggetele nel burro e quando saranno di un bel color d'oro, servitevene come contorno a qualche piatto, o mescolatele con qualche fritto analogo, come cervella, animelle ecc. Vedi p. es. in questa raccolta, la formula del *Lesso* in *pan perduto*.

Pane unto.

Questa è la ricetta che trascrivo, con alcune altre seguenti, da: *La singolar dottrina di M. Domenico Romoli, detto Panonto*, cuoco della fine del sec. XVI ed autore del volume più volte ristampato. Il soprannome di Panonto, se non era celia, indicava che il Romoli era celebre per cucinare questa semplice vivanda.

« Pan unto con sommata e gota di porco. — Se vorrete il pan unto buono, farete bollire prima la sommata. La gota, quando sarà di un porcastro giovane, bisogna che sia mezza cotta. Pigliate un pan tondo e basso, spartito per metà; pigliate una

fetta di lardo larga quanto il pane, tagliate la sommata in fette et fornitela di cuocere sulla graticola. Mettetela sul pane unto, tagliatela sottile e si mangi con aceto forte et specie dolci, ma quando voi darete di morso al pane, fate che quella parte che sarà vota, tocchi la lingua disopra ėt con il palato, perchè sentiate il sapor dell'unto ».

N. B. La sommata è la carnesecca, o ventresca, o pancetta o verrigine secondo le regioni. Qui prima dell'uso ha un bollore che la dissala: il *blanchir* dei francesi. Il pane deve esser spartito per metà, orizzontalmente, s'intende. Quanto all'aceto, può andare; quanto alle altre spezie, delle quali si abusava in quei tempi, sarà bene ommetterle. La *parte vota*, sarà quella che non reca la sommata e dubito che l'*et con* che segue, sia errore di stampa per *et non*.

« *Pan dorato in Rognone di Vitella.* — Pigliate un pan grosso duro, scorticatelo, tagliatelo in fette non troppo grosse, mettetele a seccare al fuoco, pigliate, quando arrostirete, una rignonata di vitella et come sarà cotta, tagliate il rignone con parte del suo grasso, lasciatelo freddare et battetelo diligentemente con la coltella, battete minutamente alcune erbette et finocchio fresco, mescolate ogni cosa con pepe, cannella, zuccaro et un poco di sale et di quella compositione mettetene su le fette del pane alta un mezzo dito da una banda delle fette, ungete grossamente la padella di buttiro fresco, distendetevi le fette da quella parte che non vi è nulla, mettetevi disopra il coperchio caldo et quando saran risolate alquanto, pigliate de' rossi d'uova sbattuti et con una pena ungerete con essi le fette del pane et per tutto gli ridarete un altro poco il coperchio caldo di sopra. Cavatele et mandatele in tavola con zuccaro et cannella di sopra ».

La ricetta non sarebbe infame senza le dro-

ghe, passione di quei tempi. Dicono che Madama Dacier celebre ellenista e traduttrice del sec. XVII, dopo molte ricerche, si figurasse di aver trovato la formola perduta del brodetto nero degli Spartani e invitasse a cena i suoi eruditi amici per gustarlo. Ne risultarono nella notte coliche violentissime come capiterebbe a noi se ci mettessimo a mangiare le spezierie dolciastre del seicento. Ecco un'altra formola che, di lontano, ha un'aria di famiglia col nostro *pan dorato*.

«*Pan dorato con butiro.* — Farete le fette più picciole e più sottili di quelle di sopra, farete una pastolina con rossi d'uova, un poco di farina e di farina d'anici stemperata con un poco di vino bianco et colore di zaffarano. Seccate al fuoco le fette del pane, mettetele nella pasta et pigliate una padella polita da torta, mettetevi buona quantità di butiro fresco et la padella col tripiedino in buona brascia et quando il butiro bolle, mettansi ad una ad una le fette del pane impastate, rivolgetele una sola volta, cavatele asciutte in un piatto distese et mettavisi di sopra il zuccaro et la cannella ».

Ed ecco l'ultima.

«*Pan onto con provatura fresca.* — Quando haverete fatte le fette del pane nel modo della rignonata et abbruscate, mettetele a soffriggere con butiro, rimovetele una volta, distendete le fette nella padella et mettetevi per ciascuna una fetta sottile di provatura fresca, mettasi di sopra il coperchio caldo e, come la provatura sarà risolata, spruzzivisi un poco di acqua rosa et mettavisi di sopra il zuccaro e cannella. Cavate poi, mandatele in tavola et sopra tutto operate che si mangino calde ».

Omettendo l'acqua di rose, lo zucchero e la cannella, avrete dei passabili crostini di provatura.

E buon prò vi faccia il tutto se vorrete provare!

Crostini.

Si fanno, si può dire, con tutto. Le fette di pane avanzato devono essere grosse almeno mezzo centimetro e asciugate al fuoco o leggermente arrostite. Si spalmano di burro e si servono come antipasto o principii a colazione o al *the* delle cinque, nel qual caso sarà meglio tagliare le fette di pane più sottili ed accoppiarle col ripieno in mezzo. A questo modo si chiamano *Sandwicks*. Vedi in questo Cap. nella pagina appresso.

Noto alcuni dei ripieni, specialmente i meno usuali.

I comuni sono fatti col burro d'acciughe o di gamberi, con capperi e sottaceti. Comunissimi poi quelli col prosciutto o la lingua. Meno quelli di pollo arrosto pestati nel mortaio con un poco di prezzemolo e un poco di senape se vi piace. Nelle birrarie tedesche si trovano sempre i crostini di ramolaccio che sono di pane nero senza burro, ma con entro alcune sottili fette di ramolaccio salate e qualche grano di pepe per chi lo gradisce. Si fanno di finocchio tagliato sottilissimo col ferro da tartufi e un granello di sale; si fanno con stracchino, di tonno, di pesce colla maionese, parmigiano grattato e manipolato col burro, anguilla marinata, carne e cera di canocchia, giallo di granchi, insomma, ripeto, si può dire con tutto.

I crostini caldi, invece, servono di contorno o guarnizione. Non si spalmano di burro, ma si inzuppano appena nel brodo, nel latte, nel sugo della pietanza stessa e si finiscono con rigaglie, cervello, filoni, animelle, fegato trito o arnioni id., fette di cotichino o zampone, tartufi, fettine di pesce rimasto ecc., il tutto passato al burro. Uccelletti, interiora e carne pesta di beccaccia, carne pesta di pernice arrosto o di altra selvaggina ecc. Il tutto sempre ben condito.

Crostini di caccia.

Disossate bene e pestate le carni cotte e rimaste, unitevi in proporzione ulive in salamoia private del nocciolo, burro e Marsala, così da farne una pasta che stenderete sul pane ritagliato.

Sandwicks.

Si fanno con due fettine sottili di pane raffermo e rosolato. Tra una fettina e l'altra si mette uno strato o di burro coll'acciuga, o di caviale, o di lingua salata, o di prosciutto o d'altro.

Bisogna dare a queste fettine una forma decente, ritagliandole intorno col coltello. Sono appetitose, specialmente col *the*. V. Crostini.

Panini ripieni.

Prendete dei panini piccoli, di forma rotonda o a navicella. Vuotateli da un'incisione rotonda che farete di sotto, conservando il pezzo di crosta circolare che ne avrete levato. Riempiteli allora con un composto di avanzi misto, trito o pestato, come carne di pollo lesso o arrosto, con funghi, sottaceti, filetti di acciughe o di aringhe ecc., il tutto legato con salsa maionese. Rinchiudete allora coi pezzi rotondi messi da parte.

Il ripieno può esser diverso, come caccia pestata mista con dadi di tartufi e prosciutto, formaggio tenero, ecc. Potete anche tagliare i panini per traverso, vuotarli, ma non sino alla crosta, spalmare l'interno con burro e caviale, passati diversi ecc. e riunire poi le due parti.

Pangrattato.

Se ne fa grande uso in cucina. È di due sorta: bianco o bruno. Il bianco vien dalla mollica e il bruno dalla crosta. Bisogna dunque separare i pezzi del pane avanzato prima di grattarli, sec-

carli in stufa e, dopo grattati, passarli allo staccio.

Le costolette alla milanese vogliono il pangrattato bianco. Col nero riescono meglio le minestrine in brodo.

Pangrattato.

Da un manoscritto del 1713, intitolato « *Il Ghiotto* », che gli idiotismi romaneschi rivelano come figlio dell'eterna città, ricopio queste due formole.

I.

« Gratterai il pane molto fino e se lo potrai scrostare, sarà meglio. Passalo poi per crivello acciocchè non vi siano dei pezzetti e metti giù il pangrattato a poco a poco, mescolando sempre e lo farai bollire adagio almeno per due ore. Se il brodo fosse un poco debole, ci metterai qualche ovo sbattuto con cacio dolce. Avverti però di non metterci il bianco dell'ovo servendoti solamente del rosso. Usando questa diligenza, sarà migliore ».

II.

« Piglia un pugno di pangrattato et un ovo a testa e dopo piglierai la metà di quel pane e ci mescolerai l'ova: nel resto di quel pane mescolato con un poco di pepe e petrosemolo, ci anderai mettendo su a poco a poco del brodo bollente, mescolando sempre finchè sia stemperato. Metti tutto a bollire e quando averà bollito per mezz'ora, sarà cotto. Avverti però che il fondo sia buono e la sua misura sarà di un cucchiaro a testa ». (Ricetta poco chiara).

Minestra d'ova e pangrattato.

Montate ben sode quattro chiare d'uovo, aggiungete i rossi. Versateci quattro cucchiaiate di pangrattato fine, altrettanto parmigiano grattato

e l'odore della noce moscata. Mescolate adagio perchè il composto resti soffice, gettatelo nel brodo bollente a cucchiaini, fatelo bollire sette od otto minuti e servite.

PANCOTTO.

Rompete il pane in pezzetti e metteteli in una casseruola o in un pentolo con acqua che li imbeva, sale, pepe e un pizzico di zucchero se lo gradite. Lasciate inzuppare per una ventina di minuti, poi mettete al fuoco rimestando con un cucchiaio di legno. Fate bollire, aggiungete 30 o 40 grammi di burro e lasciate bollire adagio su fuoco dolce per un'ora circa. Allora il pancotto sarà al punto, ma farete bene ad aggiungere un altro poco di burro che nei giorni di stretto magro può essere sostituito dall'olio.

Alcuni, prima di servire, lo stringono coll'ovo, ma è facile allora che vi riesca troppo sodo. State attenti.

Invece dell'acqua si può usare il brodo o il latte.

PANCOTTO.

(Formola del « *Ghiotto* » 1713).

« Piglia il pane tagliato a dadi che non siano tanto piccoli, mettilo nella pignatta e gettavi sopra dell'acqua bollente che non lo venga a coprire e fallo bollire adagio, finchè cominci ad alzare il bollore. Rivoltalo spesso e quando ha bollito per un poco, lo potrai coprire, avvertendo però che bolla adagio e non lo toccar più finchè lo mandi in tavola. Il brodo sia buono e grasso, ma poco salato. In giorno di magro lo potrai condire con latte di mandorle: in giorno di latticini poi, con butiro e lo farai squagliar prima nel tegame che così sarà migliore.

« Nell' istesso modo potrai fare in tutte quelle vivande che l'averai da mettere in detto pancotto.

Metterai qualche rosso d'ovo e poco cacio dolce con pochissimo agro. Potrai ancora, in giorno di latticini, come di magro, romperlo a modo di pangrattato ».

PANCOTTO (Formole Genovesi: *Panchiutto*).

I. — Fate bollire in una pentola acqua, sale, olio, origano, due o tre spicchi d'aglio teneri, alquanto formaggio grattugiato e, quando l'aglio sarà cotto, gettatevi il pane a pezzetti e levate presto dal fuoco perchè il pane non rammollisca troppo. Servite con parmigiano grattato.

II. — Fate bollire in pentola come sopra acqua, sale, olio, origano, formaggio grattugiato e alquanti spicchi d'aglio interi. Il pane sia seccato al caldo e pestato nel mortaio. Cotto l'aglio, date due o tre bollori al pane pestato e servite con parmigiano.

III. — Fate rosolare nell'olio, in casseruola, due o tre spicchi d'aglio e alcuni pomidoro pelati e nettati dai semi. Mettete il pane a piccoli bocconi quando l'aglio sarà cotto, versate a poco a poco acqua bollente e rimescolate con mestolo di legno fino a farne una pappa che servirete con parmigiano grattugiato.

MINESTRA DI PANCOTTO.

Se vi rimane del pancotto, rimettetelo al fuoco e rassodatelo con rossi d'uova sode pestati e rossi crudi, rimescolando bene fino a farne una pasta alquanto consistente che insaporirete con parmigiano grattato. Con questa pasta fate tante pallottoline come una piccola nocciuola, infarinatele, friggetele e, quando sono colorite, lasciatele ben sgocciolare. Ponetele quindi in una zuppiera versandovi sopra brodo bollente, colorito leggermente con pomidoro. Servite subito.

Panata (*Tritura*).

Pangrattato gr. 130 - Uova 4 - Parmigiano grattato gr. 50 - Odore di noce moscata e un pizzico di sale. Fate un composto sodo in una casseruola e stemperatelo con brodo caldo. Cuocetelo con brace all'ingiro e col mestolo cercate di radunarlo in mezzo. Quando il brodo è chiaro versate tutto in zuppiera e servite.

Panata alla francese.

Spezzate il pane secco e mettetelo in una casseruola, imbevetelo d'acqua, conditelo con sale, pepe, odore di noce moscata e un pizzico di zucchero. Lasciate inzuppare il pane per venti minuti, poi mettete la casseruola al fuoco, rimovendo il contenuto con un cucchiaio di legno fino ad ebullizione. Aggiungete alquanto burro e lasciate crogiolare a fuoco dolce per un'ora circa. Allora la panata, che deve esser ridotta come una pappa, è pronta per essere servita, ma in ultimo bisogna aggiungere ancora un pezzo di burro, un paio d'uova e un pugno di parmigiano.

Invece di imbevere il pane nell'acqua, si può ricorrere al brodo o al latte. Vedi formula del « *Ghiotto* ».

Pane per zuppa.

Tagliate il pane avanzato e raffermo a piccoli dadi, uguali più che potrete e asciugateli o alla bocca del forno o su lastra di lamiera o come potete.

Mettete nella zuppiera, versate sopra il brodo bollente, ma non lasciate infondere troppo per non ridurre la zuppa in pappa.

Ora tutti i pastai vendono il pane già così preparato per minestra; ma di dove viene?

Alcuni raccomandano di friggere leggermente

nel burro questi dadi di pane, ma è una operazione assai delicata perchè possono rimanere troppo grassi.

Zuppa di pane ripieno.

Tagliate a fette sottili quanto pane vi occorre per farne 4 o 5 rotelle per persona, stendetele sopra un tovagliolo bagnato e con altro tovagliolo bagnato copritele. Fate a parte un ripieno di carne avanzata, insaporendola bene, tritandola o meglio pestandola e passandola dallo staccio per averne una pasta fina e morbida con uovo e formaggio. Sulle fettine di pane, che saranno tagliate come uno scudo d'argento, stendete il composto per la metà soltanto, cioè nello spazio tra la semicirconferenza e il diametro, ripiegate l'altra metà così che copra il ripieno, infarinate, passate all'uovo sbattuto, friggete sino a bel color d'oro, sgocciolate questi tortelli, metteteli in zuppiera, coprite con brodo bollente e servite con parmigiano grattato a parte.

Invece del ripieno può servire cervello rimasto, passato allo staccio e bene aromatizzato.

Mariconda.

In un Manuale lombardo trovo nominata così la seguente minestra:

Prendete sei uova, 75 grammi di pane grattato e 75 di formaggio parmigiano, grattato anch'esso. Salate e mettete qualche spezie se vi piace e fatene un impasto d'uovo con acqua calda. Fatene piccole pallottole, cuocetele in brodo bollente pochi momenti, versate nella zuppiera e servite.

Passatelli.

Prendete 170 gr. di pangrattato, 15 di midollo di bue, 70 di parmigiano grattato, tre uova e un rosso, odore (poco) di noce moscata.

Il midollo stiacciatelo e disfatelo colla lama di un coltello. Serbate un po' di pangrattato per

aggiungerlo in caso che l'impasto riuscisse troppo tenero.

Fate un pane piuttosto sodo e passatelo pei buchi di un ferro apposito o nella siringa se non avete il ferro. Ne farete così tanti cilindretti del diametro di circa tre millimetri e lunghi 3 o 4 centimetri. Cuocete in brodo e ne avrete una buona minestra.

Pallottole di pane raffermo in minestra.

Sbriciolate la mollica del pane raffermo e mettetela ad inzuppare nel latte. Ridotta in pasta molle mettetela in casseruola con burro e fate restringere rimescolando sempre. A giusta densità, che potete affrettare con un poco di farina, ritirate sull'angolo del fornello e impastate ancora con parmigiano grattato e un pizzico di noce moscata. Versate sul tagliere e freddato che sia il pastume, fatene pallottole grosse come una piccola nocciuola, gettatele nel brodo bollente per una dozzina di minuti e versatele nella zuppiera.

Klosses di pane alla tedesca.

Fate inzuppare nel latte caldo per venti minuti mollica di pane raffermo. Sgocciolatela e spremetela. Mettetela poi in casseruola col quarto del suo volume di burro. Condite con sale, pepe, noce moscata. Asciugate sul fuoco rimescolando e facendo una pasta. Togliete dal fuoco e incorporate a poco a poco tre uova intere. Fate tante polpettine, formandole tra due cucchiai, assodatele nell'acqua salata e bollente e, quando sono cotte, scolatele bene e servitele condite col burro e il parmigiano o con altra salsa a vostro gusto.

Gnocchi di pane.

Fate un pancotto sodo (v. a dietro) di pan raffermo, rimescolate bene con un uovo e tanta farina quanto pesa il pancotto. Aggraziate con

noce moscata e qualche presa di pepe e lasciate raffreddare e riposare per un'ora. Avrete un recipiente dove bollirà molta acqua, gettatevi il composto in piccole porzioni come una grossa nocciuola e lasciate bollire circa cinque minuti perchè i gnocchi si assodino, levateli, sgocciolateli e serviteli conditi o con formaggio e burro, o con sugo.

Crostini colle ciliege (*Cucina tedesca*).

Tagliate la mollica di pan raffermo in fette grosse un centimetro e mezzo. Fate loro un taglio orizzontale per traverso, fatele friggere nel burro e ingrandite il taglio, nel quale insinuerete crema. Le spolverizzerete di zucchero che farete colorire passandovi sopra un ferro rovente.

Avrete una marmellata di ciliege (senza noccioli, s'intende) che stenderete in un vassoio e, sopra, disporrete i crostini ripieni.

Se non vi riesce facile tagliare i crostini a quel modo, fateli più sottili, stendete la marmellata sopra di uno, sovrapponetene un altro e così via.

Pan perduto (*Armer ritter*).

Tramesso tedesco.

Preferite panini da caffè raffermi e levate loro la crosta. Tagliateli in fette di mezzo centimetro di spessore e stendetele in vassoio. Fate una crema inglese con qualche tuorlo d'uovo, zucchero e latte con odore di vaniglia o limone. Versatela sul pane, che se 'ne imbeva e voltatelo perciò alcune volte. Sgocciolate.

Prima di servire immergete ogni fetta separatamente in una pastella da friggere ben liquida di latte e farina e friggete a color biondo. Spolverizzate di zucchero e servite con qualche marmellata o conserva di frutti.

Budino di pane burrato all'inglese.
(*Bread and butter pudding*).

Tagliate la mollica di pane raffermo in fettine sottilissime e sopra ciascuna fetta stendete uno strato di burro. Imburrate anche un vassoio che resista al fuoco e collocate uno strato di queste fettine sul fondo, col burro in su. Seminateci sopra un pugno di uva di Corinto, poi un altro strato di pane, indi uva ecc. fino a che il vassoio sia pieno. Sbattete in una scodella due uova intere con un pugno di zucchero in polvere, quattro decilitri di latte e un po' di scorza di limone grattata finissima. Versate questo liquido sulle fette di pane e lasciate che si imbevano bene prima di metterle al forno. Cuocete a fuoco moderato, indi spolverizzate di zucchero.

Budino di mollica di pane.

Se la mollica è troppo secca, pestatela nel mortaio e passatela per lo staccio di fil di ferro.

Spalmate uno stampo da budino, o di zucchero liquefatto, o di burro, insomma in modo da poter poi sformare bene la preparazione.

Mettete in una casseruola quattro o cinque pugni di mollica polverizzata, scioglietela con latte caldo lasciandola inzuppar bene per mezz'ora ed aggiungete zucchero in polvere e odore di scorza di limone. Rimescolate sul fuoco sino ad ebullizione, ma dopo due tre bollori, tirate indietro ed aggiungete due uova intere e due rossi.

Versate nello stampo e fate cuocere a bagnomaria un'ora o un'ora e mezza, sformate sul vassoio, ornate, se vi pare, di zabaione o di marmellata liquida e servite.

In Germania aggiungono volontieri uve secche di Smirne o di Corinto.

Altro budino di pane.

Tagliate a grossi dadi 500 gr. di mollica di pane da cucina, metteteli in una terrina e inzuppateli di latte caldo. Dopo, levateli via, spremendone poca quantità per volta e metteteli in casseruola impastandoli bene lontano dal fuoco, aggiungendo 150 gr. di burro, una presa di sale, 250 gr. di zucchero vanigliato, 4 tuorli e due uova intere, 300 gr. d'uva di Smirne senza semi, 5 amaretti polverizzati e qualche cucchiaio di panna. Fatto bene l'impasto, versatelo in uno stampo adatto ed unto di burro e fate cuocere a bagno-maria per circa un'ora. Sformate sopra un vassoio, mascherate con zabaione e servite.

Pane colle mele.

Tagliate in fette sottili il pane raffermo, imburratelo e inzuppatelo con qualche liquore.

Cuocete parecchie mele sino quasi a densità di marmellata non molto dolce.

In fondo ad un vassoio che regga al fuoco e che fodererete di burro, fate uno strato di pane burrato, indi uno strato di mele cotte, quindi un altro strato di pane, e così di seguito fino a che il vassoio sia pieno. Fate cuocere a forno dolce per mezz'ora.

Prima di servire, versateci sopra qualche conserva allungata col Madera o il Marsala, ma badate che il pane sia bene inzuppato.

Budino di pane colle mele.

Fate una marmellata di mele non troppo inzuccherata. Tagliate delle fette sottili di pane raffermo e imburratele e mettetele sopra un piatto perchè si bagnino di *kirsch* o di maraschino. Dopo, fate uno strato di marmellata sopra un vassoio che regga al fuoco e collocateci sopra le fette del

pane, sulle quali distenderete un altro strato di marmellata, indi un altro di pane e così via, finendo col pane. Fate cuocere a fuoco dolce venti minuti o mezz'ora, mascherate con zabaione, crema ecc. per migliorare l'aspetto e servite fiorendo con alcuni chicchi d'uva passa. È migliore freddo che caldo.

Frittelle di pane.

Tagliate in fettoline 160 gr. di pane raffermo e versatevi sopra un terzo di litro di latte. Intridete questa pasta al fuoco incorporandovi un pizzico di sale, 75 gr. di farina e l'odore della vaniglia. Fate un composto liscio aggiungendo quattro rossi d'uovo e lasciate raffreddare sul tagliere. Fatene pallottole o frittelle come volete e friggete.

Pane, panettone e focaccia fritti.

Tagliate a fette non troppo sottili, avanzi di pane raffermo, di panettone ecc. e rammollitele in latte ed uovo frullato, ma non tanto perchè non si spappolino. Involgetele nell'uovo sbattuto, indi nel pangrattato e friggete, servendole polverizzate di zucchero a velo. Potete prima bagnarle in qualche liquore. Tagliandole invece in fette più sottili, potete sovrapporle l'una all'altra, interponendo uno strato di marmellata, conserve, crema, ecc. e friggendole involte in una pastella dolce ed aromatizzata.

Fette di pane alla bavarese.

Tagliate delle fette piuttosto sottili di pane raffermo in forme regolari, collocatele in un piatto e versatevi un pochino di latte. Quando sono un po' rammollite, levatele con cura perchè non si rompano o guastino e disponetele sopra un tagliere. Spalmatene la metà o con una marmellata, o composta, o fragole inzuccherate e schiacciate, o crema

pasticciera, ecc., coprite coll'altra metà, intingete le fette così empite come *sandwicks* in un composto fatto di due rossi d'uovo, mescolati con quattro albumi sbattuti a neve soda e friggetele. Asciugatele su carta bibula, spolverizzate di zucchero e passatevi sopra la paletta rovente per colorire. Queste fette si possono friggere anche avvolte in una pastella molto liquida.

Sandwicks di polenta.

Ingegnatevi a tagliare la polenta fredda avanzata in fettine come crostini. Prendete una fetta, spalmatela con un ripieno, uccellini rimasti e pestati ecc. Coprite con un'altra fetta e fatene come un *sandwick*. Intridete nell'uovo frullato, indi nel pangrattato e friggete.

Si capisce che invece di polenta si può usare mollica di pane raffermo che però bagnerete con latte, non molto perchè non si spappoli.

Asticciuole di polenta e formaggio.

Rimanendo polenta piuttosto soda, riducetela a fette dello spessore di circa mezzo centimetro e, con uno stampo, tagliatene tanti dischi di due o tre centimetri. Da un formaggio come *Gruyère* o *Fontina* tagliate collo stesso stampo la metà dei dischi di quelli che avete fatto colla polenta, ma un po' più sottili. Infilzate in uno stuzzicadenti i dischi alternandoli, immergeteli nell'uovo sbattuto, impanateli e friggeteli di bel colore, servendo caldo

Frittelle di polenta.

Se vi rimane della polenta di un paio di giorni, grattatela, impastatela con uova secondo la quantità, con un poco di burro sciolto, sale e un pizzico di pepe e parmigiano. Fatene tante polpettine un po' schiacciate, intingetele nell'uovo e nel pangrattato e friggetele.

Polenta e formaggio.

Vivanda ordinaria, se volete, ma nelle famiglie che non hanno fumi di cucina raffinata, piace. Se vi rimane della polenta, fatene fette sottili ed arrostitele alquanto sulla graticola. Spalmate quindi una fetta con formaggio tenero, mozzarella, raveggiolo o quello giallo lombardo che da molti si chiama impropriamente *stracchino*. Sul formaggio potete mettere parmigiano grattato od altro. Io ho visto anche spolverarlo con un poco di pepe. Coprite con un'altra fetta di polenta e riscaldate ancora se nello spalmare la polenta non è più calda. Servite. A colazione è il suo posto.

Pasticcio toscano.

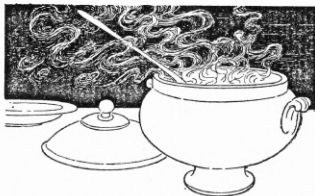
Tagliate a fette dello spessore di circa un centimetro la polenta che vi rimane e foderatene uno stampo unto e spolverato di pangrattato. Avrete fagioli, minestra asciutta, lingua, frammenti di arrosto, tutta roba rimasta che scalderete in una teglia con sugo di carne o Liebig non troppo diluito, sentendo se il condimento dell'intruglio va bene. Empitene il vuoto della polenta e coprite lo stampo con un'altra fetta e passate al forno finchè vediate la crosta dorata. Sformate e servite ben caldo, con qualche contorno; maccheroni, risotto od altro.

Polenta pasticciata.

Tagliate in fette sottili la polenta fredda che vi rimase e fate a parte una balsamella di farina burro e latte, cui mescolerete funghi grossolanamente triti. In un recipiente che regga al fuoco sciogliete un sottil velo di burro, stendete le fettine di polenta, copritele con uno strato di balsamella, e sovrapponete uno strato sottile di parmigiano o *Gruyère* affettato col tagliatartufi. (Se ne avete

anche di questi, uniteli e tanto meglio.) Ripetete lo strato di polenta alternato colla balsamella e il formaggio, fino ad empire il recipiente terminando colla balsamella, il formaggio e un velo di pangrattato su cui spargerete qualche fiocchetto di burro. Fate ben crostare al forno e servite nel recipiente stesso.

Polenta e umido.

Tagliate le fette di polenta rimaste in tanti quadratini o losanghe larghi circa quattro centimetri per lato ed alti uno. Avrete dell'umido rimasto che triterete con la carne di due o tre salciccie spellate e funghi il più che potete. Disponete in un vassoio che regga al fuoco i pezzi della polenta con pochissimo burro sotto, perchè non si attacchino, spolverateli abbondantemente di parmigiano grattugiato, copriteli con la carne trita, bagnate col sugo dell'umido, ponete sopra ogni pezzo una fettina di raviggiolo, o stracchino, o provatura, e fateci sopra un altro strato di quadretti di polenta, sulla quale verserete il resto del sugo dell'umido, altro parmigiano e fiocchetti di burro. Mettete al forno e quando il raviggiolo si è sciolto ed è entrato in bollore, servite.

III°. MINESTRE

OSSERVAZIONI PRELIMINARI.

Se vi rimane della minestra cotta in brodo, non vi sarà facile trarne partito, specialmente se minuta. Il brodo vi può servire per bagnare le salse; solo che, per serbarlo, occorre farlo bollire di nuovo e allora diventa poi troppo salato. Nel bagnare, quindi, regolatevi, sentitelo e, alla peggio, allungatelo con acqua.

Le paste asciutte si prestano meglio, potendo servire come contorno, riescire in sformato se aiutato da rigaglie, formaggio ecc., ma, in genere, ricordatevi del detto proverbiale che, *minestra riscaldata, non vale buccicata.*

N. B. Per le minestre a base di pane V. Cap. II.

MINESTRA DI CECI, FAGIOLI, LENTICCHIE, ECC.

Se ve ne rimangono, liberateli dalle paste colle quali per solito si cuociono e conditeli in insalata, nella quale potete aggiungere altri elementi adatti, filetti d'acciughe, capperi ecc.

Si può anche fare un soffritto di burro, cipolla, scalogno, spicchio d'aglio, prezzemolo, tonno sotto

olio, il tutto ben trito, e in questo soffritto insaporire ceci, lenticchie ecc.

Minestrone di avanzi.

Ci vuole un poco di brodo nel quale farete cuocere riso e se non ve ne rimane, aiutatevi con Liebig. Aggiungete allora quanti avanzi di ortaggi vi rimangono: cavolo a striscie, spinaci, sedano a pezzetti, carote a fettine, una patata a piccoli dadi, fagiolini, asparagi, odor di cipolla ecc. Passate il tutto in una casseruola dove soffriggerà prosciutto trito; indi mettete nel recipiente del riso con fagioli rimasti, cotenne di maiale cotte, sugo di pomidoro, sale e pepe se ne occorrono. Mettete in terrina cospargendo di parmigiano grattato e nell'estate servite questo minestrone freddo. Alcuni lo tengono sul ghiaccio.

Minestre di avanzi legate.

Disossate con diligenza avanzi di pollo, di caccia o di altri animali pennuti, tritate e pestate nel mortaio con brodo ed uovo in modo da farne una pasta che passerete per staccio. Cuocete in ottimo brodo una minestra minuta e, quando è cotta, mescolatela col passato, legatela con uovo in modo che questo non si coaguli, cioè lasciando alquanto raffreddare, aggiungete un pizzico di noce moscata se vi piace, parmigiano grattato, riscaldate ancora, sempre rimescolando e servite.

Minestra di pallottole di riso.

Vuol essere riso cotto nel latte e avanzato. Scolatelo bene e impastatelo a freddo con un poco di sale, burro, parmigiano grattugiato, noce moscata, un uovo intero ed un tuorlo. Fatto per bene il pastone, ne farete tante piccole pallottole che involgerete nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato

e finalmente friggerete nel burro. Mettete in zuppiera, versate il brodo caldo e servite.

Minestra di funghi rimasti.

I funghi che vi rimangono in umido potete passarli od insaporirli in un soffritto di burro, olio, pepe, sale, prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio schiacciato che coi funghi va molto d'accordo e un po' di vino bianco. Vi sarà rimasto del brodo che potete addensare con farina di piselli, nel quale verserete i funghi in pezzi piccoli, in proporzione di quattro cucchiai per persona o per mezzo litro di brodo, legate con due tuorli d'uovo sbattuti e versate in terrina sul solito pane da zuppa.

Avanzi di riso col latte.

Si possono impastare gli avanzi coll'uovo sbattuto con un poco di zucchero e Marsala, infarinare e farne frittelle dolci che si servono spolverate di zucchero a velo.

Si possono invece impastare con uovo, parmigiano grattugiato e farne frittelle da mescolare ad altri fritti o servire per contorno.

Se ne possono fare anche soffiati o sgonfiotti dolci, con zucchero, odor di vaniglia, uno o due amaretti in polvere, quattro rossi d'uovo e sei albumi montati a neve soda, cuocendo al solito in recipiente che regga al fuoco, a forno debolissimo.

Crocchette di minestre minute o di riso.

Scolate bene la pastina, malfattini o riso, dal brodo e lasciate raffreddare. Fate un battutino di burro e pochissima cipolla, entro al quale metterete avanzi di carne arrosto e, potendo, di rigaglie con odori a vostro gusto, il tutto minutissimamente tritato. Fate una balsamella (vedi alle salse) densa e saporita con parmigiano e amalgamate colla minestra a freddo, aggiungendo un

tuorlo d'uovo. Fate di questa pasta tante pallottole che involgerete nel pangrattato finissimo e nell'uovo. Ripetete quest'ultima operazione e friggete nel burro caldo assai perchè facciano crosta e non si rompano. Servite o con altri fritti analoghi, o sole in piramide con contorno di prezzemolo fritto.

Risotto.

In estate, se non è troppo spappolato, potrete utilizzarlo così:

Prendete alquanti pomidoro tondi, grossi e senza crepe; tagliate loro il gambo, lavateli e tagliate loro, per traverso, dalla parte del gambo, un segmento, come fosse un coperchio. Levate i semi col manico di un cucchiaino.

Ora, in una scodella mettete il risotto bastevole condito con aglio e prezzemolo triti finissimi ed altre erbucce se vi aggradano. Intanto i pomidoro conditi già con sale e pepe, butteranno un poco d'acqua. Riempiteli col composto e mettete il coperchio, non senza aver messo qualche goccia d'olio entro ciascuno.

Ungete con un velo d'olio una teglia dove disporrete i pomidoro in un solo strato; passate l'acqua che hanno resa e quella che avete levato coi semi, adoperando un colino e mettetela nella teglia che farete cuocere a forno forte per circa mezz'ora.

Potete usare altre minestre asciutte invece del risotto, tritandole all'ingrosso se sono troppo lunghe.

Risotto rifatto.

Rimanendovi risotto semplice o in bianco, riscaldatelo nel burro o nello strutto fino e conditelo o con umido tritato e rimasto o con carne pure rimasta di salciccia, prosciutto, salame, e trito di carnesecca, erbe, piselli, funghi ecc. Fiorite di parmigiano grattato. Può esser ..1esso al

forno in uno stampo unto, di quelli ad anello col buco in mezzo, che riempirete di avanzi a vostro gusto.

Umido rimasto e risotto.

Se vi rimane per es. dello spezzatino di vitello in umido e se avrete del risotto, il piatto è bell'e fatto. Spalmate di burro un vassoio adatto, che regga al fuoco, fategli in fondo uno strato di risotto, metteteci sopra l'umido, o fricassea o altro, ricoprite con un altro strato di risotto che pareggierete col coltello, versate l'intinto dell'umido e passate al forno fino a che tutto sarà ben riscaldato.

Frittelle di risotto.

Schiacciate in una terrina il risotto rimasto e legatelo con due uova. A parte fate un ripieno con rigaglie, cervella, animelle, umido ecc. che vi siano avanzati e se potete, tritate insieme qualche piccolo tartufo. Col risotto pestato fatevi una pallottola nel cavo della mano così che, stiacciandola, vi riesca un po' incavata in mezzo. Nell'incavo ponete alquanto ripieno e coprite con uno altro strato di risotto. Passate nell'uovo e nel pangrattato, friggendo poi fino a un bel color d'oro.

Altre frittelle col risotto.

Tritate fini gli avanzi di carne arrostita, preferibilmente di pollo con un tuorlo d'uovo. Fate tante pallottole di questa pasta che rivestirete di risotto, involgerete nell'albume d'uovo, coprirete di pangrattato e farete indorare friggendole.

Palle o polpette di risotto.

Per 200 o 250 grammi circa di risotto rimasto, tritate quattro acciughe, più o meno secondo il vostro gusto e tre o quattro cucchiaiate di parmigiano, anch'esso ben trito. Impastate col risotto

e fatene tante palle della dimensione di una bella noce, che intriderete prima nel pangrattato, indi nell'uovo sbattuto e quindi ancora nel pangrattato. Friggete e servite.

Gnocchetti di risotto.

Unite la balsamella necessaria agli avanzi di risotto, o tale e quale, o pestato nel mortaio, curando o con uovo od altro che rimanga sodo e resistente alla cottura, quando ne avrete fatto gnocchetti al modo solito. Potrete impastarli con un poco di parmigiano grattato, se ne hanno bisogno ed aromatizzarli a vostro gusto.

Focaccia di risotto.

Se ve ne rimane abbastanza e che sia ben saporito, fatene un suolo in una tortiera unta od altro recipiente basso e largo che regga al fuoco. Su questo suolo fatene un altro di avanzi di carni in umido, specialmente pollame, ed assettatelo bene colla lama del coltello. Stendeteci sopra un altro strato di risotto che decorerete di sopra a vostro modo, con fettine di tartufi, di funghi ecc. o più economicamente senza decorazione alcuna. Fate ricuocere a fuoco dolce sotto il forno di campagna e usate molta precauzione nello staccare questa focaccia dal recipiente dove fu cotta per metterla sul vassoio da servire. Se il recipiente è decente, come porcellana pirofila ecc., potete servire come sta, coprendo la superficie della focaccia di parmigiano grattato, sugo di carne, intinto d'umido ecc. se non ci avete fatto la decorazione detta di sopra.

Riso cotto nel latte in frittata.

Scolate il riso dal soprappiù del latte, conditelo con un poco di burro e con parmigiano grattato. Aggiungete quattro uova sbattute, o più

o meno in proporzione, mescolate il tutto e con questo composto fate una frittata, procedendo al solito.

Avanzi di minestre lunghe.

Intendo per minestre lunghe i maccheroni, i vermicelli, le tagliatelle e simili. Se furono cotte in brodo, si levano asciutte e si ricucinano come quelle che servirono senza il brodo, ma cuocendole meno: se furono servite asciutte, se ne possono fare timballi, avvertendo di aiutarle con qualche intingolo sia di rigaglie, sia di altre carni e parmigiano e ponendole a strati sia in uno stampo o in una casseruola imburrati, o rimescolandole per stivarle ugualmente. Sformateli e copriteli con qualche salsa scura di vostro gusto, o, meglio, coll'intingolo di rigaglie nel quale vi sarete tenuti più abbondanti. Si possono fare anche pasticci, incassandoli di pasta frolla e unendoli ad altri avanzi di carne triti o a pezzetti, con aiuto di rigaglie cotte in brodo scuro, funghi, tartufi ecc. Pasticci da cuocere al forno di campagna, verniciati di rosso d'uovo sul coperchio che sarà adorno di listerelle ecc. C'entrano bene anche filetti di prosciutto.

Tagliatelle e pesce.

Scolate le tagliatelle rimaste ma che non siano troppo morbide e tagliate a filetti il pesce lessato. Ad un piatto profondo che regga al fuoco coprite il fondo con burro e parmigiano grattato, stendeteci sopra un suolo di tagliatelle, indi uno di pesce, spargendovi sopra qualche fiocchetto di burro e spolverate di formaggio. Alternate questi strati finchè ne avete, finite con l'ultimo suolo di lasagna con burro e pangrattato e fate prender colore nel forno di campagna.

Avanzi di minestre lunghe fritti.

Involgili nell'uovo e fanne tante piccole frittatine che riempirai con qualche intingolo. Ricopri coll'uovo e il pangrattato per due volte e fa friggere, così che facciano un po' di crosticina. Servi con limone.

Avanzi di minestre lunghe ed asciutte in frittata.

Se vi rimangono tagliatelle, spaghetti ecc., condite bene o con un intingolo di fegatini, carne avanzata e trita, burro, parmigiano, pepe, sale e aromi se vi gustano. Oppure mescolate con un ricco battuto di prosciutto grasso e magro, nel qual caso non bisogna salare troppo. Sbattete in un recipiente un numero d'uova proporzionato agli avanzi di minestra che avrete riscaldato e fatene una frittata, badando che la sua grossezza non sia eccessiva. Fioritela sopra con parmigiano.

Pasticcio di cappelletti o maccheroni.

Questo non è veramente il pasticcio di cappelletti celebre in Romagna e fuori, specialmente perchè si tratta di cappelletti già cotti in brodo e poi rimasti: e il vero pasticcio, piatto di carnevale, in Romagna è complicato e ripieno di tanti diversi ingredienti ed intingoli da strabiliarne. Una pallida idea ve ne dà il mio compianto Artusi nel suo aureo libro e, di più, ogni paese romagnolo ha le sue varianti municipali e famigliari.

Quì però chi utilizza i cappelletti o maccheroni rimasti, ha un largo campo dove spaziare col gusto e l'invenzione. In fondo due sono le basi incrollabili di questo piatto. I tortellini, o cappelletti o maccheroni rimasti, non eccessivamente cotti e flaccidi e un intingolo per condirli molto generosamente nel quale possono entrare carni rimaste,

rigaglie, tartufi, erbe d'orto odorose, sugo di carne, parmigiano, spezie ecc. ed è qui appunto dove si rivelerà la virtù del cuoco o della cuoca. Mescolato l'intingolo coi cappelletti o maccheroni, insieme ad un poco di balsamella ben saporita, si tratta di fargli la cassa. In Romagna preferiscono di fare un tondo di pasta frolla in fondo ad una tortiera ed accularvi sopra, a cono depresso, i cappelletti impastati densamente nell'intingolo. La pasta frolla la stendono a mano per costringere il contenuto e l'adornano di striscie, di pallottole ecc., il tutto verniciato di rosso d'uovo e passano la tortiera al forno finchè la crosta abbia preso un bel colore. L'usano per minestra e addolciscono la pasta frolla collo zucchero, il che a molti pare una eresia cucinaria, perchè lo zucchero e i grassi non vanno molto d'accordo. Del resto fate voi.

Torta di lasagne.

Fate un soffritto d'olio e d'aglio. Buttato quest'ultimo quando è colorito, si scaldano dentro le lasagne perchè s'insaporiscano e, in un piatto che regga al fuoco, si cominci a farne uno strato. I Veneziani, poichè è una vivanda veneziana, sopra lo strato di lasagne ne mettono uno di uva Malaga, pignoli e pezzetti di cedro candito. Direi che fosse più appropriato un intingolo di rigaglie, avanzi di pollo, di vitello ecc. Fateci sopra un altro strato di lasagne, poi d'intingolo e così via, finendo colle lasagne. Passate al forno e servite.

Timballo di maccheroni.

I maccheroni di Napoli, gli spaghetti od altre minestre lunghe che vi rimangono, vi possono servire a foderare uno stampo a cupola, unto di burro. Potete inumidire i maccheroni con bianco d'uovo, se temete che si stacchino e riempirete il vano che resta con qualche intingolo di pollame

o cacciagione rimasta e ben saporito. Coprite il timballo con una carta unta, cuocete a bagno maria, sformate sul vassoio e servite con salsa a parte, se lo credete.

Maccheroni col ripieno.

Sono buoni ma, per eseguirli bene ci vuole una certa pazienza e destrezza nella quale eccellono i cuochi napolitani.

I maccheroni avanzati vogliono essere grossissimi e con un buco a proporzione. Debbono essere non troppo cotti perchè il buco semiaperto riceva bene il ripieno che può esser fatto così: 100 gr. di animelle avanzate, altrettanto di testina, pestati nel mortaio con due o tre uova, alcuni cucchiai di formaggio, odore di noce moscata e di tartufi. Fatta così questa pasta, con un piccolo imbuto, o un cannello unito ad un sacchetto la si inietta nei maccheroni chiudendoli alle due estremità comprimendo, si fanno bollire appena un minuto nel brodo, si levano asciutti e si condiscono con burro e formaggio.

Timballetti di tagliatelle.

Ungete interiormente di burro e polverizzate con pan grattato alcuni piccoli stampi, di quelli che in Francia dicono per *darioles*, intonacateli di pasta frolla non dolce, ma sottile, e riempite il vuoto con tagliatelle ben condite e rimastevi. Copriteli con un disco di pasta, cuocete a forno vivace, sformate e servite.

Sformato di vermicelli colle acciughe.

I vermicelli non devono essere troppo cotti, ma *al dente* come si dice nell'Alta Italia, o *pronti* come dicono a Napoli. Farete un intingolo con funghi, piselli, fondi di carciofi e avanzi di pesce che mescolerete ai vermicelli con formaggio par-

migiano. Imburrate uno stampo, spolverate le pareti di pan grattato e disponetevi i vermicelli o a strati alterni o mescolati, coprendo con burro e pan grattato.

Fateli crostare al forno di campagna, sformate e servite caldo.

Maccheroni o pasta avanzata arrostiti.

Mettete questi avanzi in un largo tegame in cui avrete sciolto strutto fino o burro e fate scaldare mescolando con riguardo perchè non si attacchino e non si rompano. Potete servire così o con un condimento di intingolo rimasto e tritato, parmigiano ecc.

Maccheroni di magro.

(V. *Avanzi di pesce*, cap. X).

Ravioli diversi.

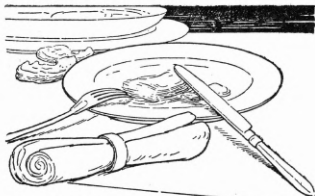
Pei ravioli occorre tirare una sfoglia come pei taglierini e tagliarla a quadretti di tre o quattro centimetri di lato, tanto meglio se colla rotella dentata. Avrete allora un ripieno fatto di avanzi, carne cotta qualunque sia, erbaggi ecc. I Genovesi abbondano di spinaci, bietola ecc. Ora per fare i ravioli ci sono due sistemi. Uno, di fare con un cucchiaino tanti mucchietti grossi come una nocciuola sopra metà della sfoglia, coprirli con l'altra metà e dividerli con un tagliapasta apposito; ma allora non avrete tagliato la sfoglia in quadretti come si disse. Calcolate bene la distanza dei mucchietti di ripieno perchè i ravioli vengano uguali senza molti ritagli e premete bene sugli orli perchè alla cottura non si aprano. Questi veramente sono agnolotti. L'altro sistema è quello di avere fatto della sfoglia tanti quadretti come si disse, mettere il composto in mezzo, piegare il quadretto sulla sua diagonale e farne così un triangolo, premere sugli

orli e cuocere in brodo se piuttosto piccoli, o condirli asciutti, sia con sugo, burro e formaggio, o intingolo di carne in umido, come le tagliatelle. Dal gusto del composto dipenderà la fortuna della minestra.

Insalata napolitana.

Perchè poi *Napolitana*, non saprei; ma la trovo battezzata così e così la ribattezzo.

Tagliate in fette sottili gli avanzi bianchi di vitello arrosto e fateli marinare in sale, pepe, olio ed aceto.

Avrete allora anche delle tagliatelle, o pappardelle avanzate che condirete con olio ed aceto. Rimescolate col vitello marinato, aggiungete capperi, prezzemoli, cetriolini sott'aceto triti e servite. Possono servire anche altre carni arrostite, ma se si tratta di pollame o di altri volatili, bisognerà prima disossare.

IV° MANZO

OSSERVAZIONI PRELIMINARI.

L'abitudine della minestra, che alcuni credono una cagione di decadenza per le razze latine, rende necessario il brodo: ma il brodo non si ottiene che bollendo la carne. Ora il lesso, secondo Brillat-Savarin, uno dei Santi Padri della gastronomia, non è che la carne dalla quale fu estratto il sugo. E le famiglie che per abitudine o per igiene fanno uso frequente o continuo del brodo, sono condannate al lesso forzato a vita.

Non dico che alle volte una buona fetta di lesso tenera e fumante non sia un buon mangiare; ma tutti sanno che quanto più il lesso è buono, tanto più il brodo è debole.

Per avere il brodo buono bisogna mettere la carne nell'acqua fredda e così, col crescere progressivo del calore la carne si spoglia de' suoi principi e dei suoi aromi per cederli al brodo. Per avere invece un buon lesso occorre immergere la carne nell'acqua bollente che coagula subito certe sostanze, come l'albumina; ma allora il brodo non val nulla.

Aggiungete poi che mentre negli alberghi e nelle trattorie frequentate, il lesso è eccellente

e saporito, nelle case non è così. La ragione è che il trattore che ha clientela numerosa, compra un rocchio di molti chilogrammi di carne, grassa e magra, ve la serve tagliata a modo e non nel senso delle fibre e vi serve fette scelte e succolente, mentre nelle case, il pezzo essendo più piccolo, è preso dove Dio e il beccaio vogliono, coi tendini, le pelletiche e spesso l'osso, che faranno il brodo buono, ma il lesso perfido.

Come fare?

Bisogna dunque trasformare il lesso in un'altra vivanda e supplire coll'arte ai sughi che furono estratti dalla carne. Ecco perchè nelle ricette che seguono troverete sempre o quasi sempre i grassi e l'estratto di carne Liebig. (Ho messo Liebig, non per fare *réclame* ad una casa, poichè vedrete che non ne nomino mai nessun'altra, ma per indicare un tipo. Potrete adoperare invece il Kemmerich, l'Armour, il Maggi ecc. come vi piace). Ecco perchè troverete abbondare i condimenti, gli aromi, le salse, che giovano a restituire alla carne un poco del sapore che ha perduto ed a renderla meno insipida e stopposa al palato.

Ma i tempi di progresso in cui viviamo hanno stimolato alcuni industriosi a fornirci il brodo buono e sostanzioso senza infliggerci la necessità di inghiottire di malavoglia le filacce quotidiane del lesso. Si trovano palle, capsule, bottigliette di brodi concentrati che sciolti nell'acqua calda sono eccellenti e a buon mercato; ma tuttavia sarà ben difficile sradicare le antiche abitudini; ed il lesso, lo scellerato lesso, seguiterà ancora per troppo tempo a contristare la tavola ed a stancare la nostra rassegnazione.

Lesso riscaldato.

Questa, come vedrete, non è una trasformazione, ma una seconda edizione del lesso.

Cercate che la carne non sia troppo cotta, e se col manzo c'è del pollo o del vitello, metteteli a riscaldare quando il manzo è quasi pronto. Cercate anche di non averla in pezzi troppo piccoli, se no potreste perderla in bricioli nella pentola. Legate il pezzo e mettetelo a riscaldare in tanto brodo rimasto che rimanga coperto, e stia al fuoco senza però bollire, fino a che il calore abbia penetrato e riscaldato la carne quanto basta. Scioglietela e servitela o così semplice, o colla salsa o il contorno che più vi aggrada. Io l'ho vista servire con una corona di fette di salame già nettato dalla pelle. Quel salato del contorno correggeva gradevolmente la naturale insipidezza della carne bollita. L'ho vista col contorno di patate fritte, di lenticchie ecc. Ci si adattano anche i passati, *purées* d'ogni sorta, fino di marroni lessati se vi piacciono. Usando salse (di pomidoro, di acciughe, ecc.) si possono riscaldarci dentro gli avanzi che divengono così più saporiti.

Lesso freddo naturale.

Se il lesso è di bella apparenza e tenero, si può tagliare in fette, condirlo con sale, pepe e un pochino di senapa per chi la gusta, indi servirlo così freddo, alternato con fette di prosciutto che rialzano il sapore un po' debole del lesso. Si può abbellire con fette d'ova sode, olive, caviale ecc. a piacere.

Così non è certo lesso rifatto o ricucinato, ma bisogna indicarlo perchè è di uso comune.

Lesso freddo in insalata.

È il più semplice e credo il più comune sistema di far riapparire sulla tavola il lesso rimasto, tagliandolo in fette sottili e condendolo tale e quale come l'insalata. Potete aggiungere filetti di acciughe o di aringhe, ova sode, gamberetti, insomma quel che vi aggrada. Potete condirlo anche misto con

diverse insalate crude o cotte; solo badate che è un piatto che si gusta meglio da colazione che da pranzo.

Altro lesso in insalata.

Trovo questa insalata di carne avanzata col nome pomposo di *insalata parigina* benchè differisca poco da tante altre. Tagliate il lesso avanzato e freddo in fette sottili e collocatelo in una insalatiera, alternandolo con fagiolini e patate od altri ortaggi lessati e rimasti e tagliati in modo che non stonino troppo colle fette del lesso. Potete servirvi di ogni ortaggio rimasto servibile, solo che le barbabietole rosse le condirete a parte per versarle nel tutto all'ultimo momento, per non arrossare ogni cosa. Fra uno strato e l'altro di lesso e di ortaggi fate uno straticello di uova sode in fette, miste con prezzemolo e cerfoglio triti. Il condimento sarà il solito, olio, aceto, sale e pepe con aggiunta di senape, pesto d'acciughe ecc. a piacere. Si condirà però al momento di servire per non ridurre in pastume ogni cosa. Del resto tutti sanno e non importa che io lo ripeta, che nelle insalate il condimento deve velare, coprire, verniciare il contenuto, ma non inzupparlo e penetrarlo sotto pena di togliere il sapore agli ortaggi o alle carni che si servono.

Ci possono però essere delle eccezioni come per ogni regola. Così potete mettere il lesso rimasto e tagliato a dadi, nella insalatiera con un poco di brodo freddo, sale, un cucchiaio di aceto e pepe. Lasciate marinare per un paio d'ore e al momento di servire aggiungete olio, salsa verde ed altro. Vedete però che non siamo più in tema d'insalata, ma di marinatura.

Lesso e cavoli in insalata.

Affettate sottilmente il manzo lessato e copritene il fondo di un vassoio capace. Coprite lo

strato con una maionese piccante alla *ravigote*, cioè mista ad un trito di erbe fine con pochissimo odore di scalogno. Prendete foglie di cavolo lessate e rimaste, conditele con olio, aceto, un poco di senape, prezzemolo trito e pepe e guarnitene il manzo con alcuni filetti d'acciuga ben spinata.

Lesso freddo alla russa.

Fate cuocere nel brodo, ma successivamente, e in modo da tenerli separati, piselli, fagiolini, cavolfiori, carote e barbabietole rosse in piccoli dadi. Tagliate anche il lesso in dadi e mettetelo nel mezzo di una insalatiera. Preparate una salsa maionese molto saporita e pepata, nè soda, nè liquida e versatela sul lesso. Su questa maionese disponete gli ortaggi a stella o come meglio vi aggrada, ornando con filetti d'acciughe e prezzemolo trito. Fiorite con fettine di tartufi crudi e servite senza rimescolare.

Si tratta insomma della nota *insalata alla russa* alla quale si unisce il lesso.

Lesso freddo alla giapponese.

Cuocete alcune patate nel brodo, affettatele, conditele con sale, pepe, olio ed aceto e versateci sopra, finchè son calde, un mezzo bicchiere di vino generoso. Tagliate il lesso in piccoli dadi, mettetelo in mezzo alla insalatiera e disponete intorno le patate condite. Coprite con fettoline di tartufi, lasciate riposare un paio d'ore e servite freddo.

S'intende che qui e altrove, i tartufi non sono d'obbligo, ma servono egregiamente a dar nobiltà e sapore agli avanzi.

Pressed beef all'inglese.

È un piatto freddo, anzi non è in fondo che un bel pezzo di lesso coperto di gelatina. Insaporitelo prima in un intinto di brodo nel quale metterete

brodo, un po' di scorza di limone, una cipolla in pezzi e uno spicchio d'aglio. Questo intinto avrà bollito prima ed in esso il lesso bollirà per una ventina di minuti, o meno. Levatelo, colate il brodo per staccio, scioglietevi dentro 10 gr. di gelatina, mettete la carne in una terrina da pasticcio, versatevi sopra il brodo gelatinato e ponete in luogo freddo o contornate di ghiaccio perchè l'intinto si rapprenda. Sformate e servite a fette per colazione. Sarà bene ristringere assai il brodo prima di sciogliervi la gelatina.

Lesso marinato freddo.

Lardellate il lesso, legatelo e rosolatelo in un soffritto di lardo trito, cipolle e radici. Fermate con brodo ed aceto e lasciatelo raffreddare nel suo intinto. Levatelo e mettetelo in una pentola con olio, le erbe che erano nel soffritto, due acciughe pestate e odore di scorza di limone. Lasciatelo così una settimana, poi scioglietelo e servitelo tagliato in fette.

Lesso trito in terrina freddo.

Tritate più che potete o passate pel tritacarne alcune volte un pezzo di lesso con un pezzo di prosciutto ed un altro di poppa di vitella. Il lesso sarà per tre quarti del totale. Tagliate in dadi un pezzo di lardone e mescolatelo al trito con pepe, sale, spezie, prezzemolo, odor di cipolla e d'aglio e un po' di funghi, il tutto tritato sempre finissimo con altri odori che vi piacessero, un bicchierino di cognac e un mezzo bicchiere di vino nero generoso nel quale avrete sciolto un cucchiaino di estratto Liebig. Prendete allora una terrina, o sia tegame profondo di terracotta o di porcellana che regga al fuoco e foderatelo di sottili liste di lardone, indi riempitelo colla pasta del lesso. Mettete il coperchio, turatelo bene con una pasta di farina e aceto, met-

tete al forno caldo per una notte intera, lasciate raffreddare e servite.

Altro trito di lesso freddo in terrina.

Badate che il lesso non sia troppo magro, tagliatelo in piccoli pezzi e mettetelo in un mortaio con sale, pepe, spezie, il quarto del suo volume di burro e un cucchiaino di estratto Liebig sciolto in pochissimo brodo. Pestate bene fino a farne una pasta omogenea e passate per setaccio e impastate ancora, per dar corpo.

Prendete allora una di quelle terrine di maiolica in cui ci vengono i pasticci di fegato d'oca, o qualche altro recipiente analogo e metteteci la pasta nella quale potrete aver messo alcuni tartufi in dadi. Si può mangiare così subito, ma se volete conservarlo alcuni giorni bisognerà farlo bollire mezz'ora a bagno-maria o nel forno, indi stendere sull'impasto che rimane scoperto, uno strato o di burro chiarificato o di lardo vergine per impedire l'azione dell'aria sulla carne. Di questa pasta si fa gran consumo in Inghilterra dove si mangia fredda col the in crostini o *sandwicks*. La chiamano *pottled beef*.

Lesso in salsa fredda.

I cuochi che vanno per la maggiore e per ogni piatto anche il più comune hanno un nome francese, chiamano questa salsa *rémolade;* e non è altro che cipollina, scalogno, e un pochino d'aglio, il tutto tritato bene e amalgamato coll'olio fino, sale, pepe e senape. In questa salsa lasciate marinare qualche ora il lesso freddo e servite coprendolo colla salsa stessa.

Badate che quando fate qualche salsa fredda in cui entri l'olio, questo deve esser versato goccia a goccia, sempre rimestando col cucchiaio di legno. Così s'incorpora meglio. Cercate anche di lavorare in un luogo fresco.

Lesso coll'aceto.

Mettete in una casseruola mezzo bicchiere d'aceto, una cucchiaiata buona di funghi freschi sminuzzati, o secchi rinvenuti nell'acqua tiepida, un cucchiaino da caffè di prezzemolo tritato, un altro di scalogni anch'essi triti, un pizzico di pepe, due chiodi di garofano e un po' di timo e d'alloro. Fate ridurre adagio, sull'angolo del fornello, gettate il timo, l'alloro e i garofani e aggiungete due cucchiai di brodo o di estratto di carne sciolto in acqua tiepida e due cucchiai di conserva di pomidoro. Mettete il lesso affettato in questa salsa e lasciatevelo cuocere un quarto d'ora. Al momento di servire potete aggiungere alcuni cetrioli sott'aceto tritati, legando l'intingolo con burro d'acciughe.

Carne fritta.

Qualunque avanzo di carne lessata può esser poi fritta se, tagliata a dadi, infarinata, passata nell'uovo in cui sia misto prezzemolo trito, scenderà in padella a prendere una nuova cucinatura. Friggete a fuoco vivo per levare i pezzi appena l'uovo sarà assodato, e non lasciate troppo al fuoco, trattandosi di carne già cotta e che potrebbe risecchire troppo. Non sarà male premettere una buona marinatura.

Lesso fritto alla ferrarese.

Tagliate il lesso in fette e friggete con strutto, o burro, poco sale, pepe, ramerino e pochissimo aglio ben tritati. Dopo pochi bollori aggiungete, secondo la quantità del lesso, vino e aceto metà per sorta e fate asciugare a fuoco allegro. Servite. È un piatto ordinario e per stomachi robusti, ma appetitoso, tanto più se potete aggiungere alcuni pomidoro ripuliti dai semi e sbucciati. Sarà bene marinare la carne prima, se è troppo compatta.

Lesso fritto colla cipolla.

È una variante migliorata di quello che precede.

Mettete in padella olio, o burro, o lardo, come vi piace e quando bolle gettatevi dentro una o due cipolle tagliate in fette sottili. Quando hanno preso un bel colore, levatele colla mestola forata e nell'unto mettete alquanti pomidoro sbucciati e puliti dai semi. Quando cominciano a cuocere, unitevi il lesso spezzettato, la cipolla, sale, pepe ed alcune goccie d'aceto. Cuocete ancora pochi minuti e servite caldo con pochissimo unto.

L'inverno non avendo pomidori, sostituirete conserva e la metterete quando buttate giù il lesso.

Fritto di avanzi di manzo lessato.

È una variante di tante altre ricette, ma che registro per la sua semplicità. Tagliate una cipolla e mettetela in padella con burro, lasciando rosolare. Tagliate a pezzi grossi come una noce il lesso rimasto, con sale e pepe, lasciando friggere circa un quarto d'ora e servite caldissimo. Volendo poi il piatto più saporito, potete aggiungere pomidoro tagliati in pezzi, vino bollente, foglie di ramerino, patate ecc. ed allora avrete press'a poco un fritto alla cacciatora che vuol essere ben impepato e non nuotante in troppo liquido. Se il manzo è di fibra troppo soda, marinatelo prima di friggerlo.

Lesso fritto con le cipolle.

Soffriggete due o tre cipolle affettate, nel burro, a fuoco dolce, e quando saranno ben colorite aggiungete il lesso tagliato in fette sottili, uno spicchio d'aglio, pepe e sale. Fate saltare in padella e quando il lesso sarà fritto bene, fiorite con prezzemolo trito e finite con sugo di limone. S'intende che questo piatto è suscettibile di varianti. Si può friggere nel lardo o nell'olio, si possono aggiungere patate ecc.,

odore di vino, aromi diversi ecc. Riesce poi più appetitoso friggendolo colla polpa di alcuni pomidori che butterete in padella prima del lesso, perchè richiedono maggior tempo a cuocere.

Frittelle ripiene di lesso.

Scottate due o tre fegatini di pollo in un poco di burro e tritateli fini con carne di salsiccia e il lesso rimasto. Condite con sale, pepe e gli aromi che vi piacciono. Prendete dal fornaio un buon pezzo di pasta lievitata, di quella che serve per fare il pane e manipolatela con un pezzo di burro, finchè questo vi sia bene incorporato. Allora distendetela col matterello fino alla grossezza di una moneta da due soldi e colla bocca di un bicchiere tagliatene tanti dischi. In mezzo di uno di questi dischi ponete una porzione del ripieno preparàto, bagnate il contorno di chiara d'uovo, sovrapponete un altro disco e comprimetelo intorno colle dita perchè aderisca bene al disco di sotto. Lasciate riposare una ventina di minuti, indi friggete in olio, burro ecc. come vi piace, rivoltando bene e servite caldo, spolverando leggermente di sale.

Friggione alla romagnola.

Soffriggete la cipolla in fette nel lardo e quando è colorita, aggiungete pomidoro in pezzi, patate avanzate, ramerino, sale, pepe, quest'ultimo con generosità, un bicchiere di vino buono, un cucchiaio di farina per legare, estratto di carne e in ultimo il lesso, tagliato a pezzi come la metà di un uovo. Fate insaporire e servite. Piatto da contadino, ma che, se è ben condito, fa passare il lesso.

Lesso colle patate fritte.

Prendete delle patate farinose, tagliatele in fette un po' grossette e friggetele in burro, lardo od olio abbondante. Toglietele colla mestola bu-

cata e serbatele calde. Nella stessa frittura scottate il lesso in fette dello spessore delle patate e nella padella gettate le patate cotte, un po' di prezzemolo, aglio, pepe, sale, pomidoro a pezzi o in conserva e friggete ancora per pochi minuti. Servite caldo, strizzando sopra il tutto un limone, se vi aggrada.

Lesso rifatto alla cacciatora.

È quasi simile al precedente. Mettete in padella lardo od olio come preferite, una grossa cipolla a fette e pomidoro a pezzi, nettati dal seme e, se vi piace, uno spicchio d'aglio trito. Quando tutto è cotto ed asciuga, mettete giù il lesso spezzettato, sale, pepe, foglie di ramerino e un bicchiere di vino nero e generoso. Nulla vieta di mettere, a suo tempo, patate in fette, funghi se ne avete ed altri accessori. Badate che il piatto deve esser molto saporito.

Altro lesso alla cacciatora.

Fate marinare due giorni un bel pezzo di lesso nel vino bianco con pepe, sale, scalogni, cipolle, aglio, timo, alloro, insomma con quegli odori che vi gustano meglio. Levato e sgocciolato il lesso, mettete in una casseruola alquanto burro, una cipolla ed uno spicchio d'aglio tritati e prezzemolo. Fate soffriggere alquanto poi spegnete colla concia dove il lesso fu marinato, aggiungete un po' di farina e lasciate cuocere una mezz'ora abbondante. Mettete allora in questa salsa il pezzo di lesso e lasciate cuocere un'altra mezz'ora, ma a piccol fuoco. Al momento di servire aggiungete un poco di estratto di carne e legate la salsa con un pezzetto di burro manipolato colla farina.

Lesso alla semplice.

Veramente non è una nuova cucinatura del lesso, ma una salsa che lo maschera per farlo passare-
Tritate un buon pugno di scalogni e fateli pren.

dere il color biondo nel burro. Aggiungete un pizzico di farina, mezzo bicchiere di brodo, sale, pepe e lasciate cuocere cinque minuti. Digrassate, disponete il lesso, già tagliato in fette sottili, in corona sopra un piatto, copritelo con questa salsa, aggiungete alcune gocce d'aceto, spargete sul tutto prezzemolo trito e servite.

Lesso alla semplice.

Mettete in padella l'occorrente di carnesecca tagliata a dadi, e soffriggetelo. Colorito che sia, fermatelo con brodo e scaldateci dentro il lesso affettato e servite, strizzandogli sopra sugo di limone. Nel brodo potete sciogliere conserva o salsa di pomidoro con estratto di carne. Fiorite anche, se vi pare, di prezzemolo trito.

Altro lesso alla semplice.

Tagliate a dadi alquanta carnesecca, soffriggetela nel burro, bagnatela con brodo e aggiungete cipolla, carote ed erbucce odorose, come prezzemolo, timo, alloro, basilico ecc. Quando la cipolla e la carota sono cotte, scaldate in mezzo a loro le fette del lesso e servite. Potete spargervi sopra parmigiano grattato.

Lesso alla casalinga.

In fondo ad una casseruola mettete un po' di lardone in minuzzoli, cipolle trite, alquanto prosciutto, cinquecento grammi di carne di vitello spezzettata, due carote tagliate in fette, due chiodi di garofano, due foglie di alloro, un ramoscello di timo e uno spicchio d'aglio. Aggiungete due bicchieri abbondanti di brodo e lasciate cuocere almeno tre ore, se la carne è compatta, indi mettete il lesso intero a bollire circa mezz'ora in questo intinto e servite.

Lesso alla borghese.

Fate bollire insieme mezzo litro di brodo ed altrettanto di vino generoso, con due foglie d'alloro, timo, due o tre cipolle grosse, due spicchi d'aglio, erbe odorose come sedano ecc., sale, pepe in grani e odore di noce moscata. Fate ridurre il tutto alla quantità che vi bisogna, lasciateci bollire il lesso affettato per alcuni minuti, legate la salsa con un po' di burro e servite.

Ma con questo titolo *alla borghese* si hanno diversi modi di rifare il lesso ed eccone alcuni:

Altro lesso alla borghese.

Fate un battutino di cipolla e fatela colorire nel burro, nel lardo o nell'olio, bagnatelo con un poco di brodo, condite con sale e pepe e metteteci il lesso spezzettato. Dopo un poco, ritirate dal fuoco e aggiungete, mescolando bene, uno o due rossi d'uovo sbattuti con alquanto sugo di limone e prezzemolo trito. Servite cospargendo il tutto di parmigiano grattugiato. Badate che l'uovo cuoce subito e potrebbe impazzire o assodare. L'intinto deve riuscire come una crema densa.

Per 200 gr. di lesso usatene 40 di burro e una fetta di cipolla larga quanto due dita.

Altro lesso alla borghese.

Prendete un piatto che regga al fuoco o che sia di metallo e accomodategli sopra gli avanzi di lesso tagliato il meglio che potete. Condite con un trito finissimo di cipolle, prezzemolo, sale e pepe, su cui verserete un buon cucchiaio di brodo, coprendo il tutto con pane grattato. Fate cuocere adagio per una ventina di minuti con leggiero fuoco sopra e sotto o meglio nel forno da campagna, ma non troppo ardente.

Questa maniera spicciativa è suscettibile di

molte varianti. Si può aggiungere conserva di pomidoro ecc. Si può usare anche il parmigiano, ma non alla superficie perchè, arrostendosi, diventa amaro.

Altro lesso alla borghese.

Tagliate a fette alcune cipolle, nel senso della grossezza e cuocetele nel burro. Bagnate con brodo, tritate due scalogni e con sale e pepe metteteli giù col lesso a pezzi. Lasciate bollir poco e legate con tuorli d'uova, aggiungendo sugo di limone e servite.

Idem.

Operate come nella ricetta precedente, aggiungendo cipollette, prezzemolo ed altre erbe aromatiche, spolverate con pangrattato e lasciate bollire adagio meno di mezz'ora. In quasi tutti questi lessi rifatti, che sono poi umidi, non dimenticate l'estratto di carne e nei soffritti, chi lo tollera, l'odor dell'aglio.

Lesso rifatto alla domestica.

Per 350 gr. di lesso senz'osso, tritate 150 gr. di cipolline, mettetele in padella con 50 gr. di burro e quando cominciano a rosolare, buttateci il lesso tagliato a fette sottili, uno spicchio d'aglio intero e stiacciato che leverete quando comincia ad annerire, e condite con sale e pepe. Bagnate con poco brodo, e poco prima di servire fiorite con prezzemolo trito e sugo di mezzo limone.

Lesso insaporito.

Tagliate il lesso in fette sottili e disponetele sopra un piatto di porcellana che regga al fuoco e il cui fondo sia stato spalmato di burro. Bagnate con un po' di brodo in cui sia sciolto estratto Liebig e mettete al forno. Fate friggere a parte due o tre cipolle affettate, e uno spicchio d'aglio. Quando

saranno ben bionde, gettate l'aglio, scolate l'intinto e sostituite sugo di carne o conserva di pomidoro sciolta nel brodo con estratto Liebig. Salate, pepate e quando le cipolle saranno ben mescolate colla salsa, versate il tutto sulle fette di lesso. Lasciate scaldar bene nel forno alcuni minuti perchè il lesso insaporisca bene e servite con crostini fritti.

Lesso in stufato.

Incidete il lesso con un grosso punteruolo; steccatelo con filetti d'acciughe ben mondate, fettine di lardo, Liebig e qualche pezzetto di carota e di sedano; poi spalmatelo leggermente con Liebig e adagiatelo su un battuto di lardo, sedano, cipolla e aglio e cuocetelo adagio e ben coperto per un'ora circa; indi scopritelo, salatelo, fatelo colorire. Ciò fatto, tagliate la carne a fette, riponetela a fuoco per pochi minuti nel suo sugo sgrassato e passato allo staccio e servitela.

Lesso in umido.

Per circa un chilogr. di lesso rimasto (crescete o calate le dosi in proporzione del peso), mettete in un tegame un paio di cucchiaiate di lardo (strutto) o, se lo preferite, di olio fino, con due grosse cipolle affettate. Quando queste avranno preso un colore dorato, aggiungete 8 pomidoro senza semi e buccia, tagliati in quattro pezzi, otto patate sbucciate, tagliate pure in quarti, e otto zucchine lunghe come il mignolo, ma queste le metterete dopo le patate per non passarle di cottura. Condite con sale, pepe e prezzemolo trito, fate bollire per mezz'ora abbondante, indi aggiungete il lesso a fette o a pezzi. Coprite, fate bollire altri dieci minuti e servite.

Lesso in gulyàs.

Il *Gulyàs* è un piatto nazionale ungherese. In fondo è un umido reso terribilmente, pepato

con la *paprica*, polvere di peperoni rossi, speciali del paese. In mancanza, può servire il pepe di Caienna.

Fate dunque un soffritto con lardoni tagliati a piccoli dadi, cipolla, paprica o pepe di Caienna, quanto la punta di un coltello e gli aromi che vi piacciono. In Ungheria usano un sacchettino con comino, uno spicchio d'aglio, zenzero, maggiorana, lauro ecc. Mettete un po' d'acqua, di vino nero, pomidoro o succo e fate bollire perchè il tutto si restringa. Colate, rimettete al fuoco ed aggiungete il lesso a pezzi grossi come grosse polpette. Lasciate insaporire, ma non spappolare e servite con polenta o con *crauti*.

Il piatto deve essere pepato e fortemente aromatico per indole sua; ma qui, trattandosi di carne già lessata ed insipida, occorre esser generosi. Se il troppo pepe non vi aggrada, piuttosto cucinate il lesso in altro modo.

Lesso e castagne.
(*Cucina svizzera*).

Pelate parecchie castagne arrostite ma non bruciate. Se troverete qualche pezzetto diventato nero, gettatelo. Pestatele fine fine col lesso e una cipolla, e mettetele a cuocere in una casseruola con un po' di burro, prezzemolo e odore di noce moscata. Riscaldateci il lesso a fette e al momento di servire, aggiungete uva di Corinto o altre uve secche, ben lavate ed asciugate.

Lesso coi marroni.

Fate un battutino di carnesecca e burro e quando la carnesecca sarà colorita, bagnate con brodo. Avrete parecchi marroni arrostiti e sbucciati con alcuni funghi se potete. Lasciate cuocere circa un quarto d'ora, mettete il lesso a riscaldare ed insaporire in fette in questo intinto e servite.

Lesso nella salsa di acciughe o fritto.

Scaldate il lesso in fette nell'acciugata calda, con alcuni capperi. Potete fare una pastella e friggere le fette, aggiungendo qualche contorno.

Lesso in salsa bianca.

La salsa bianca, o *blanquette* dei francesi non è che una colla di burro e di farina la quale non ha molta fortuna in Italia dove si cercano condimenti più saporiti. Si usa per lo più colle carni bianche, ma, secondo i gusti, può anche usarsi per rifare il lesso avanzato.

Sciogliete il burro nella casseruola e rimestateci dentro un cucchiaio o due di farina, movendola sempre col mestolo e aggiungendo poco per volta qualche cucchiaio d'acqua bollente. Badate che la farina sia cotta ma non prenda colore. Potete aggiungere prezzemolo trito, un po' di capperi, sale e pepe. In questa salsa fate riscaldare ed insaporire il lesso tagliato in fettine sottili, quanto basta perchè s'imbevano della salsa senza star molto sul fuoco. Versatele poi sul piatto coprendole colla salsa.

Lesso in bianco.

Sciogliete del burro in una casseruola, ma senza che annerisca, aggiungete una cucchiaiata di farina, rimescolate e bagnate con acqua calda, salate, mescolate ancora, aggiungete cipollette, una foglia d'alloro, erbe odorose e funghi se volete. Cotte le cipolle, fate scaldare il lesso nell'intinto per dieci minuti, legate con un paio di tuorli d'uovo e servite con un po' d'aceto o il sugo di un limone.

Invece dell'acqua, potete bagnare con brodo e la salsa sarà più saporita, benchè meno bianca. Potete servirvi anche di latte o di panna, o di poco vino bianco ed anche usare senape e noce moscata.

L'intinto ha migliore aspetto e sapore più si-

gnorile se nella salsa avrete messo l'odore della scorza di limone e se la passerete per staccio prima di mettervi il lesso. Ci stanno bene alcune piccole patate e le aggiunte e le varianti innumerevoli dipendono dal gusto di chi deve mangiare. A Trieste e nei paesi prossimi, mettono formaggio grattugiato e panna inacidita, ivi di uso comune in cucina, come l'aglio e il basilico a Genova.

Lesso in bianco all'inglese.

Gli inglesi lo chiamano *white beef.* Se vi rimane un bel pezzo di lesso, specialmente del culaccio, fate a parte un brodo con poca acqua, un paio di carote, un po' di sedano, di pastinaca, un porro in fettoline, odore di scorza di limone, spezie, una foglia di alloro ed altro se vi garba. Passate questo brodo quando è ben cotto ed unitelo al pezzo di lesso con un pezzetto di burro e funghi cotti o rinvenuti a parte, cercando che non siano di qualità troppo scura perchè annerirebbero l'intinto che legherete con fecola di patate o, alla peggio, con farina. Levate il pezzo di lesso, che deve rimaner bianco, tagliatelo a fette sul vassoio e versatevi sopra l'intinto in cui avrete scaldato il lesso e servite con contorno di broccoli, o cardoni conditi.

Lesso colla crosta.
(*Au gratin*).

Qui ci vuole un piatto che regga al fuoco, perchè il lesso deve esser servito nel recipiente dove fu ricucinato.

In questo piatto stendete dei pezzi di carnesecca che prima avrete fatto scottare. Devono servire per ungere il fondo del piatto e insaporire nello stesso tempo l'intingolo. Se non ne avete, usate un po' di brodo o un po' di burro con qualche goccia d'acqua. Su questo unto stendete un poco di funghi freschi tritati all'ingrosso o dei secchi

rinvenuti nell'acqua tiepida, prezzemolo, cipolla, oppure un po' d'aglio se lo gradite, il tutto, s'intende, ben tritato. Coprite con pan grattato fino, sale, pepe e spezie. Su questo letto disponete le fette del lesso che coprirete collo stesso miscuglio di erbe, lardo, funghi ecc. facendo l'ultimo strato col pane. Bagnate il tutto, senza però che la roba nuoti, con un po' di brodo, cui potete mescolare un bicchierino di vin bianco e di rhum. Fate scaldare a fuoco dolce e quando tutto sarà caldo, senza bollire, coprite con un coperchio di metallo sul quale porrete carboni accesi perchè il pangrattato faccia la crosta e diventi di bel colore. Se avete il forno da campagna, tanto meglio. Servite caldo nel piatto stesso, con qualche goccia di limone se volete.

Lesso in fette crostato.

Differisce poco dagli altri che si fanno o triti o pestati. Comunque, tagliate la carne in fette sottili che disporrete in un vassoio che regga al fuoco. Spargetevi sopra sale, pepe, prezzemolo, cipolla, pochissimo aglio, il tutto ben trito, bagnando con olio, o seminandovi sopra fiocchi di burro e poco brodo. Coprite di pangrattato e fate crostare al forno per circa un quarto d'ora.

Lesso crostato.

È quasi simile alla formula seguente:

Tagliate il lesso in fette, imburrate un piatto che vada al fuoco, mettete in fondo un velo leggero di pangrattato, disponeteci sopra le fette di lesso e copritele di erbe odorose ed ancora di pangrattato. Bagnate appena con brodo, o con un terzo di vino bianco e due terzi di brodo, aggiungendo se volete, un poco di acquavite o di rhum. Mettete sulla superficie, qua e là, qualche pezzetto di burro e fate cuocere col fuoco sopra e sotto, o al forno, sinchè faccia una crosta di bel colore, bruna ma non

bruciata e servite spruzzando qualche gocciola di limone.

Potete mescolare formaggio di Gruiera o parmigiano al pangrattato, ma badate, come ripeto, che scottato troppo diventa amaro.

Lesso crostato.

Tritate il lesso rimasto e pestatelo nel mortaio con una o più uova, a seconda della quantità, sale, pepe, prezzemolo e l'odore della noce moscata se lo gradite. Impastate con brodo d'umido o Liebig stemperato. Dall'altra parte fate un passato (*purée*) di patate piuttosto sodo, cui avrete mischiato un uovo e alquanto parmigiano grattato, e stendetene la metà sul fondo imburrato di un vassoio che regga al fuoco. Sul passato distendete la carne che ricoprirete coll'altra metà del passato e pareggierete con un coltello, spolverizzate di pangrattato mettendo qua e là alcuni fiocchetti di burro e passate al forno fino che la superficie sarà di color d'oro.

Altro lesso crostato.

Abbiate un piatto che regga al fuoco e, in mancanza, adoperatene uno di metallo. Ungetelo col burro e disponetevi sopra le fette di lesso tagliate piuttosto sottili. Condite con pepe, sale, un poco di cipolla e prezzemolo ben triti. Aggiungete un cucchiaio di brodo e coprite con un leggero strato di crosta di pane grattata. Coprite con un coperchio di casseruola e fate cuocere con cenere calda sopra e sotto per venti minuti, o meglio nel forno da campagna finchè faccia la crosticina. Se vi riesce troppo asciutto, aggiungete un po' di burro.

Lesso crostato alla provenzale.

Strofinate un tegame che regga al fuoco con uno spicchio d'aglio, indi con burro. Fate un battuto

di cipolla, prezzemolo e funghi rimasti cotti, unite un po' di pangrattato, sale, pepe e spezie. Mettetene una piccola parte in fondo al tegame, collocatevi sopra le fette sottili di manzo a lesso, intinte nel burro liquefatto, spolverizzate di parmigiano trito, indi uno strato di patate cotte, sempre alternando il tutto fin che ne avete. Spolverizzate di pangrattato con fiocchetti di burro qua e là, versatevi sopra brodo sostanzioso e cuocete al forno, un'ora o due, secondo la quantità e la qualità.

Carne in pezzetti al forno.

Tagliate a listarelle gli avanzi di manzo a lesso che farete scaldare nel burro con prezzemolo e l'odore appena della cipolla. Aggiungete poi filetti di acciughe e alquanta panna. In un recipiente che regga al fuoco o in una casseruola unta di burro fate uno strato di fette di patate rimaste e su queste uno strato di carne alternando fino a che ne avete e bagnando col burro e la panna dove fu scaldata la carne o con altra se non ve ne restò abbastanza. Passate al forno e servite.

Manzo lessato all'americana.
(*Beefstew*).

Fate soffriggere nel burro due o tre cucchiai di farina e diluite o con del buon sugo d'arrosto, o brodo misto con estratto di carne Liebig o simile. Rosolate a parte nel burro due belle cipolle tagliate in dischi e due cucchiai di pangrattato. Unite i due composti con sale e pepe, noce moscata, pomidoro a pezzi senza semi, un altro po' di brodo, se occorre e un po' di panna. Lasciate bollire e restringere e aggiungete la carne a fette od a pezzi, con dadi di patate già cotte e finite di scaldare. Ricetta poco dissimile alle nostre.

Affettato di manzo crostato.

Fate cogli avanzi di lesso o d'umido tante fettine, più sottili che potete e mescolate ad una buona balsamella che potete abbellire con tartufi, rigaglie ecc. Mettete il pastume in un vassoio che regga al fuoco, spolverizzate di pangrattato misto a qualche fiocchetto di burro e fate crostare al forno di campagna.

Lesso del maggiordomo.

Riscaldate le fette del lesso in un poco di brodo. Quando è quasi asciutto servite sopra un piatto nel quale avrete disteso un bel pezzo di burro impastato con prezzemolo trito. Non gli disdice anche un poco di acetosella, sale, pepe, noce moscata per chi la gradisce ecc. Il piatto deve esser caldo perchè il burro si sciolga, ma non ribolla.

Questa è la salsa *maître d'hotel* che dal nome pare una gran cosa ed è uno dei fondamenti della cucina francese; un po' di burro e di prezzemolo trito.

Invece di riscaldare il lesso nel brodo, potete metter le fette sopra una carta imburrata e scaldarle a fuoco dolce, sulla graticola, proseguendo come è detto di sopra.

Lesso dorato.

I Francesi dicono alla Sainte-Menehould, perchè somiglia nel metodo di cucinare agli zampetti di maiale così chiamati, chi sa perchè.

Tagliate il lesso a fette grosse circa come un mezzo dito e immergetelo nel burro sciolto, o nel lardo, o nell'olio fino, come più vi aggrada, con cipollette e prezzemolo triti e odore di noce moscata se non vi spiace. Fate aderire alla carne questo condimento più che potete e mettete le fette sulla graticola, bagnandole di quando in quando coll'in-

tinto dove furono marinate. Divenute di color dorato, servite con fette di limone.

Nel condimento si può aggiungere formaggio di Gruiera o parmigiano, ma allora arrostite poco perchè il formaggio non diventi amaro.

Si può usare per cuocerle un piatto che regga al fuoco, dove siano cipolle tagliate a rotelle, un paio di cucchiaiate di brodo e un po' di aceto. Cuocere adagio. Si possono allora rivestire le fette di pangrattato e metterle a forno moderato, perchè facciano la crosta. Fate cuocere insieme alcune salsiccie, ma ci vorrà più tempo, e marroni arrostiti e sbucciati.

Lesso per ripieno di cavolo.

Prendete un bel cavolo (*verza*), levategli le prime foglie verdi e scottatelo nell'acqua bollente e salata perchè le foglie diventino morbide e si possano aprire. Fate a parte un ripieno tritando finissimo il lesso, un po' di lardo o meglio della carne di salsiccia, cipolla, prezzemolo, un po' d'aglio, sale e pepe. Stendete uno strato di questo ripieno tra le foglie aperte del cavolo, rifate la palla e legate il tutto per bene. Soffriggetelo in lardo vergine e quando è colorito, se non ha reso abbastanza sugo, bagnate con un po' di brodo e un cucchiaino di estratto Liebig. Lasciate cuocere in una casseruola ben chiusa per quattro ore circa, e mezz'ora prima di servire aggiungete alcuni rocchi di salsiccia. Servite quindi ben caldo colle salsiccie intorno.

Altro cavolo ripieno di lesso.

È un miglioramento della ricetta precedente.

Fate un ripieno con carni avanzate e impastate con cervella cotte e grasso di maiale, tanto che la pasta sia morbida, bene amalgamata e molto saporita di condimento. Prendete allora un grosso cavolo e scottatelo facendolo bollire per un

quarto d'ora o venti minuti, così che le foglie possano rammollirsi ed aprirsi senza che si rompano. Allargatele allora con precauzione e spalmate la parte interna di ciascuna col ripieno. Rifate la palla costringendola con qualche legatura di filo e involgetela ben stretta in una tela. Mettete allora in un recipiente largo cotenne di lardo, avanzi d'ossa crude e cascami di carne con brodo o acqua dove sia sciolto estratto di carne e il cavolo involto che ci deve nuotare abbondantemente. Coprite il recipiente e fate cuocere adagio. Ci vuol molto tempo. Cominciate per qualche ora il giorno prima di servire e continuate tutto il giorno dopo. Un'ora prima di servire, levate il cavolo dalla tela, togliete le prime foglie nelle quali non avete messo il ripieno, togliete i fili e digrassate il sugo. Mettetelo in un piatto che vada al fuoco e tenetelo nel forno non molto caldo fino al momento di servirlo col sugo ridotto e ben digrassato. Contornatelo di salsiccie, marroni arrostiti e qualche fungo.

Intingolo di manzo a lesso o arrosto.

È semplicissimo. Soffriggete le cipolle che occorrono e aggiungete alquanta farina, sciogliendo con brodo leggiero o Liebig disciolto. In questa salsa che terrete liquida gettate il lesso o l'arrosto a fette, lasciate cuocere, rimovendo. Se la salsa addensasse troppo, allungatela con brodo od acqua e aggiungete un po' di conserva di pomidoro. Pel lesso, basterà la cottura di un quarto d'ora. Un po' più pel rosto.

Intingolo di lesso.

Tagliate in piccoli pezzi una fetta di carnesecca e fatela colorire in una casseruola. Bagnatela con un bicchiere di brodo bollente, o acqua con estratto di carne. Mettete quindi alcune patate intere se sono piccole, tagliate in grossi pezzi se sono grandi,

e fatele cuocere con prezzemolo, sale, pepe, timo ed una foglia d'alloro. Mezz'ora prima di servire mettete giù le fette di lesso aggiungendo qualche goccia d'aceto o un bicchierino di rhum. Deve riuscire un umido non troppo denso e nemmeno troppo sbrodoloso.

Lesso e maionese.

Levate il grasso al lesso rimasto ed affettatelo più finamente che potete. Stendete le fette sopra un piatto e lasciatele marinare per un paio d'ore in olio, aceto, sale, pepe, prezzemolo trito e un buon cucchiaino di mostarda francese, di quella *Louit* in bariletti di vetro. Avrete intanto avanzi di ortaggi cotti, cavolfiori, broccoli, patate ecc. che condirete coi soliti condimenti di una insalata comune. Fate una maionese soda e saporita, metà della quale mescolerete cogli ortaggi conditi e scolati, parte dei quali disporrete in bel modo in un vassoio, sovrapponendovi uno strato di fettoline del lesso marinato, indi un altro strato di ortaggi e così via, alternando e componendone una cupola lisciata col coltello e ricoperta finalmente col resto della maionese.

Manzo in fretta.

Tagliate gli avanzi come grossi dadi e metteteli in una casseruola dove per ogni chilogramma di carne avrete fatto soffriggere 100 gr. di burro, d'acciughe, uno scalogno pesto e mezzo cucchiaio di pepe. Allora mettete il manzo, bagnatelo con sugo di limone, fatelo *saltellare* per pochi minuti, aggiungete tre o quattro cucchiai di marsala o d'altro vino asciutto, tanto che la carne se ne imbeva e servite subito.

Lesso rifatto all'inglese.

In casa sua si chiama *rospo nella tana* (*Toad in the hole*), chi sa perchè? Con 350 gr. di lesso

senz'ossa, frullate in un pentolino un uovo con 20 gr. di farina e due decilitri di latte. Tagliate il lesso in fette sottili e in un piatto che regga al fuoco sciogliete 50 gr. di burro, coprendone il fondo. Stendeteci sopra il lesso, conditelo con sale, pepe e spezie. Quando avrà soffritto da una parte e dall'altra, versateci sopra una buona spolverata di parmigiano e il contenuto del pentolo. Fate assodare e servitelo.

Lesso in marinata.

Nell'olio mettete prezzemolo, scalogni e uno spicchio d'aglio, il tutto ben trito. Aggiungete, volendo, erbucce odorose e il sugo di mezzo limone, sale e pepe. In questa marinata, immergete il lesso in fette e per mezz'ora o più lasciatele bene penetrarsi del condimento, rivolgendole qualche volta se occorre. Dopo, mettetele in graticola, bagnandole col resto della marinata e servitele con fette di limone a parte.

Se le fette si prestano, potrete anche infarinarle e friggerle.

Lesso in salsa trita.

Come già vi dissi, il lesso si può riscaldare ed insaporire in tutte le innumerevoli salse calde. Eccone una. Tritate e soffriggete nel burro, funghi, prezzemolo, cipolline e scalogno. Aggiungete un poco di farina e bagnate o con metà vino bianco e metà brodo, o aceto e brodo, o estratto di carne, salate e impepate. In questa salsa scalderete bene le fette del lesso che servirete fiorendole di cetriolini tagliati a dischi, capperi ecc. e crostini fritti, sotto.

Lesso coi navoni.

Soffriggete nel burro alcune fette di prosciutto in piccoli dadi con una cucchiaiata di farina. Fa-

tela diventar colorita e bagnate con brodo caldo. Aggiungete un mazzetto di erbe odorose, affettate alcuni navoni che friggerete nel burro e metterete nell'intinto quando saranno di un bel giallo dorato. Lasciate cuocere e buttate giù il lesso a fette a riscaldare per dieci minuti e servite.

Oppure: Sbucciate i navoni che siano circa della stessa grossezza per l'uniformità della cottura e così interi soffriggeteli nel burro. Quando avranno preso un bel colore, farete a parte o un *roux* alla francese (farina arrossata nel burro) o un soffritto alla italiana (cipolla trita e fritta nell'olio, o nel lardo, o nel burro) bagnate con brodo caldo, metteteci una pallottolina di zucchero, salate, aggiungete i navoni, erbucce odorose e lasciate bollire un quarto d'ora. A questo punto buttate giù il lesso a pezzi, fate insaporire e servite.

Manzo come stracotto.

Se il pezzo è bello e grosso, steccatelo con lardoni involti nel sale e nel pepe e con qualche filettino di prosciutto, di carota o d'aglio.

Legatelo per dargli buona forma e in una casseruola fate un soffritto con un po' di lardone pesto, un pezzo di burro come mezzo uovo, due cipollette e un gambo di sedano ben triti. Colorito che sia questo soffritto diluite con brodo buono e salsa di pomidoro, aiutandovi anche con Liebig. Fate cuocere un paio d'ore a fuoco tranquillo, aggiungendo qualche cucchiaio di Marsala se l'intinto diminuisce.

Manzo lesso in teglia.

Tagliate il manzo a fette non tanto sottili e disponetele in una teglia bassa con olio o burro e foglie di salvia. Sale e pepe. Cuocete a fuoco ardente e servite con fette di polenta che accompagnano bene.

Manzo a lesso in agrodolce.

La salsa in agrodolce che si usa da taluni per le carni nere (cinghiale, lepre ecc.) non piace a tutti, ma se a voi piacesse, potete ricucinarci il lesso così. Sciogliete in un tegamino un pezzetto di burro, mescolatevi un buon cucchiaio di farina e fatela rosolare finchè mandi un grato odore. Arrossate intanto in una padellina due cucchiai di zucchero senz'acqua, versatevi mezzo bicchiere d'aceto bollente, e, quando lo zucchero è sciolto, bagnate con questo composto la farina, unendovi anche, se occorresse, un po' d'acqua. Quando la salsa, che sbatterete un pochino, è liscia e morbida (deve essere quasi colante), unitevi le fettine di manzo col sale e col pepe a vostro gusto e lasciate sobbollire circa mezz'ora a fuoco debolissimo.

Gli amanti della salsa agrodolce aggiungono talora pinoli, cedro candito tritato minuto, prosciutto pure ben trito, salvia sempre trita ed altri abbellimenti come a loro sembra migliore.

Manzo a lesso rifatto in intingolo.

Fate soffriggere nel burro un cucchiaio di farina. Colorito che sia, bagnate con buon brodo, scorza di limone grattata, un cucchiaio di vino asciutto, le spezie che vi piacciono, uno scalogno oppure uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro, due fettine di carota e fate sobbollire il tutto adagio. Sentite se va bene di sale e di pepe e passate per staccio. Mettete in questo intinto alcune cipollette rosolate nel burro, alcuni sottaceti in pezzetti e finalmente il manzo tagliato in fettine. Dopo 20 minuti circa, aggiungete alcune piccole patate rosolate anch'esse nel burro e servite.

Umidi semplici di manzo a lesso.

1°. Tagliate il lesso in sottili fettoline e mettetelo in tegame con olio, burro, prezzemolo trito,

pepe, sale e un poco di parmigiano grattato. Lasciatelo soffriggere un poco, indi bagnate con brodo dove avrete sciolto dell'estratto Liebig e salsa di pomidoro.

2º. Infarinate un bel pezzo di lesso freddo, aggiungete sale, pepe e fatelo rosolare nel burro. Colorito che sia bagnate con buon brodo e cuocete quasi un'ora a piccolo fuoco.

Lesso in «pan perduto».

Se vi rimane, col lesso, alquanto pane che abbia molto midollo, tagliate il pane in fette un po' grosse, bagnatelo nella panna o nel latte, poi nell'uovo sbattuto e fate friggere nel burro. Tagliate il lesso in fette simili al pane, bagnatelo nell'uovo e fatelo friggere nello stesso burro. Servite fiorendo il tutto con prezzemolo trito.

Lesso del pover' uomo alla parigina.

Mettete un pezzo di burro in casseruola, mondatelo in modo che rimanga solo il magro, tagliatelo a pezzi più piccoli che potete, ma non li tritate, soffriggetelo nel burro che non deve cuocer tanto da diventar nero, bagnate con pochissimo brodo, salate, impepate e servite con salsa molto ristretta. Ma non siate avari col burro.

Lesso alla moda.

Soffriggete alcune carote tagliate in dischi sottili, due cipolle, due spicchi d'aglio ed uno scalogno in distrutto (grasso di maiale), spolverate di farina e lasciate prender colore. Bagnate allora con buon vino nero e aggiungete timo, alloro, pepe, sale, alcuni chiodi di garofano, erbe odorose e noce moscata. Lasciate cuocere due ore ed aggiungete poi parecchi funghi secchi rinvenuti nell'acqua tiepida con un po' d'aceto. Aggiungete un cucchiaino da caffè di estratto Liebig e dopo mezz'ora

buttate giù il lesso intero a bollire un'altra mezz'ora e servite caldo. Come vedete dal tempo della cottura il vino deve essere abbondante in principio perchè in fine sia ridotto a giusta densità e misura.

Lesso all'uso di Guascogna.

Mettete in una casseruola un bicchiere abbondante di vino nero generoso e fatelo ridurre a metà. In un'altra casseruola mettete cipolla e carote in fette, un pezzo di burro con spezie, spolverate di farina e bagnate con brodo. Aggiungete estratto Liebig, il volume di una nocciuola. Lasciate cuocere dieci minuti rimescolando sempre col cucchiaio ed aggiungete questa salsa al vino cotto. Fate ridurre per sei o sette minuti e buttate giù il lesso intero a cuocere per altri cinque minuti. Finite con un pezzo di burro alle acciughe e servite caldo.

Lesso all'italiana.

Se non avete tartufi e funghi, non vi provate.

Soffriggete nel burro o nell'olio due cipolle trite. Aggiungete il doppio in volume di funghi anch'essi triti. Quando avranno riassorbito la loro umidità, bagnate con brodo e vino bianco, aggiungete una foglia di alloro e fate bollire dieci minuti a fuoco vivo. Buttate giù tre cucchiaiate di tartufi e una di prezzemolo tritati, un pizzico di pepe di Caienna e il lesso in fette sottili. Lasciate bollire ancora cinque minuti, gettate la foglia d'alloro e servite.

Lesso alla pizzaiuola.

Stendete il lesso tagliato a fettoline sottili in un tegame, tra due strati di olio finissimo, aglio e prezzemolo triti, regamo (maggiorana) secco polverizzato e la polpa di qualche pomodoro fresco e, in mancanza, un poco di conserva. Regolatevi con sale e pepe e fate cuocere per mezz'ora al forno di campagna a fuoco molto moderato. Non è cibo

per stomachi deboli o avvezzi alla cucina fina, ma appetitoso.

Lesso rifatto alla fiorentina.

Ha un'aria di famiglia con altre ricette di questo libro, ma la sua semplicità me lo fa citare. Tagliate in fette sottili 300 gr. di cipolle e fatele rosolare in 50 gr. di olio fino e 50 di burro. Quando la cipolla imbiondisce leggermente, aggiungete il lesso in fette, condite con sale e pepe e fate insaporire. Unite allora 200 gr. di salsa di pomidoro, coprite la casseruola, fate bollire ancora per qualche minuto, disponete poi il lesso sopra un vassoio col suo sugo e servitelo cosparso di prezzemolo trito. Non sarà male ornare il piatto con qualche contorno a vostro gusto, crostini, fette d'uova sode ecc.

Lesso alla milanese.

Tagliatelo in fette non molto grosse e cucinatelo a puntino come le cotolette alla milanese, cioè nel burro con sale e pepe e rinvolte nel parmigiano grattato, bagnate quindi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Fatele di un bel color d'oro e servitele sopra un fondo di maccheroni o di risotto ben conditi.

Lesso alla veneziana.

Tagliate a fette un bel rocchio di manzo lesso che vi sia rimasto. Se gli avanzi non sono presentabili, pazienza.

Mettete la carne in una casseruola dove avrete arrossata una cipolletta nel burro e rosolateci il manzo rivolgendolo spesso, ma in modo da non frantumarlo. Bagnate con sugo o con un poco di brodo dove avrete sciolto con abbondanza estratto di carne Liebig od altro e unitevi mezzo bicchiere di vino bianco secco e buono. Aggiungete qualche goccia d'aceto e alquanto prezzemolo tritato col sale. Servite bollente.

Lesso alla francese.

Mettete in una casseruola un bel pezzo di burro con un po' di farina. Quando il burro sarà liquefatto, versate a poco a poco un bicchiere di panna, aggiungete alcuni funghi, un po' di cipolla, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe odorose, una mezza foglia di alloro, sale, pepe e odore di noce moscata. Lasciate ridurre alquanto, passate l'intinto dal colabrodo e fateci cuocer dentro per cinque minuti il lesso in fette. Aggiungete estratto di Liebig per dar sapore, spolverizzate di prezzemolo trito e servite caldissimo.

Lesso alla spagnola.

Fate sciogliere in un tegame largo e basso un pezzo di burro. Aggiungete fette di lardone e di prosciutto con avanzi magri di carne cruda, come selvaggina, pollame, vitello ecc. Buttate giù anche una cipolla steccata con due chiodi di garofano, due carote in pezzi, un po' di timo, una foglia di alloro, sale, pepe e odore di noce moscata. Quando la carne comincia a colorire, aggiungete un po' di farina, bagnate con brodo caldo, mettete un mazzetto di erbe odorose, estratto Liebig e lasciate cuocere a fuoco lento tre o quattro ore. Allora schiumate, digrassate e mettete a cuocere in questo intinto il lesso per un quarto d'ora se è in fette, per un'ora se è intero, e servite caldissimo.

Lesso alla portoghese.

Tritate finissimo il lesso con una cipolla, lardone, scalogni, prezzemolo, un po' d'aglio, sale e pepe. Fate cuocere per mezz'ora questo trito in una casseruola con tre cucchiaiate di sugo di carne o di estratto Liebig sciolto nell'acqua, aggiungendo qualche goccia di brodo se si attaccasse al

fondo e salsa di pomidoro. Servite in un piatto caldo con un contorno di uova fritte.

Lesso alla marsigliese.

Tagliate il lesso in fette assai fine. Scottate in padella nel burro una dozzina almeno di cipolline bianche spolverizzate con un pizzico di zucchero. Quando saranno colorite mettetele in una casseruola con un poco di brodo e fate ridurre a metà. Bagnate allora con sugo di carne ed altrettanto vino nero generoso, aggiungete il lesso, erbe odorose, funghi se ne avete, sale, pepe, noce moscata, fate bollire mezz'ora e servite.

Intingolo di lesso alla provenzale.

Ricetta che somiglia a molte altre, ma l'olio, che è il gran condimento in Provenza, le dà qualche cosa di diverso. Mettete dunque in una casseruola mezzo bicchiere da tavola d'olio d'oliva finissimo, funghi freschi o secchi rinvenuti nell'acqua tiepida, prezzemolo, scalogni ed aglio triti, cipollette, sale, pepe e un limone tagliato in quarti. Bagnate con un po' di brodo e lasciate cuocere mezz'ora. Aggiungete il lesso in fette sottili, lasciate bollire quattro o cinque minuti e servite caldissimo.

Lesso alla meridionale.

Questa ricetta differisce poco da parecchie altre qui trascritte, se non che il sugo di vitello è sostituito al comune sugo di manzo. Fate dunque fondere il burro, aggiungete un po' di farina, uno spicchio d'aglio intero, prezzemolo, sale e pepe, un bicchiere di brodo, sugo di vitello e strizzate sul tutto un limone. Quando la salsa sarà un poco densa, metteteci il lesso in fette, coprite e lasciate cuocere cinque minuti. Disponete le fette sopra un piatto, fiorite la salsa con un po' di burro, versatela sopra e servite.

Lesso alla lionese.

Pestate insieme lardone, carne di salsiccia, un po' d'aglio, prezzemolo, mollica di pane bagnata nell'acqua dove sia sciolto estratto Liebig, impastate con alcune uova intere, sale e pepe. Involgete questo ripieno in tante foglie di cavolo rammorbidite con la cottura, legate con un filo questi batuffoli e metteteli a cuocere col lesso. Un'ora prima di servire, togliete dalla pentola il lesso cotto e i batuffoli, lasciate raffreddare e tagliate in fette di uguali dimensioni. Passate queste fette nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e friggetele nel burro, nell'olio o nello strutto come v'aggrada.

Fiorite con prezzemolo trito, aggraziate strizzandovi sopra un limone e servite.

Lesso alla bordolese.

Tritate assai fine mezza dozzina di scalogni e fate cuocere in una casseruola con un bicchiere di vino bianco, sale e pepe. Fate ridurre di metà a fuoco ardente, aggiungete due cucchiaiate di sugo di carne, un poco di estratto Liebig e cinquanta grammi di midollo di bue sciolto a bagno maria. Mescolate sveltamente sul fuoco ed al primo bollore, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello perchè bolla adagio adagio un altro quarto d'ora. Aggiungete allora il lesso in fette sottili, lasciatelo bollire adagio ancora dieci minuti e servite caldo con crostini.

Lesso alla Périgord.

Il Périgord, come sapete, è una regione della Francia celebre pe' suoi tartufi; il che vi dice subito che alcuni di questi tuberi odorosi sono indispensabili per questo piatto. Tritate un poco di prosciutto grasso e magro, una cipolla, uno scalogno e fateli soffriggere nel burro sino al color

biondo. Pulite alcuni tartufi e sbucciateli sottilmente come si fa con le patate, e le bucce, con un bicchiere di Madera o di Marsala e alcuni grani di pepe, mettetele nel soffritto. Fate ridurre di metà, aggiungete poche cucchiaiate di sugo di carne e alquanto estratto Liebig, fate ridurre ancora un poco e passate per setaccio in un'altra casseruola dove porrete il lesso tagliato in fette sottili a bollire un'altra mezz'ora. Aggiungerete allora i tartufi affettati collo strumento a ciò destinato e servirete caldo.

Lesso alla fiamminga.

Per questo piatto bisogna che vi contentiate di un brodo leggero, perchè il lesso deve esser levato poco cotto dalla pentola, cioè dopo tre ore di ebollizione circa. Levatelo dunque e legatelo in bella forma, se non lo avevate legato già prima e mettetelo in una casseruola con un bicchierino di cognac, un bicchiere di vino bianco ed uno di brodo in cui avrete sciolto tanto estratto di Liebig quanto è grossa una nocciuola. Cuocete a parte nell'acqua alcuni cavoletti tagliati in quarti, carote, salsiccie e pezzi di lardo e dopo averli ben sgocciolati, gettateli nell'intinto dove cuoce il lesso, salate e lasciate bollire adagio ancora per un paio d'ore, bagnando spesso la carne coll'intinto. Se a questa salsa aggiungerete un piede di vitello, vi riuscirà più vellutata. Servite caldissimo.

Lesso rifatto coll'erbucce.

Sciogliete al fuoco un bel pezzo di burro manipolato colla farina. Tritate fine fine le erbette, come prezzemolo, basilico, cipollina, scalogni ecc. Lasciate riscaldare, poi aggiungete un bicchiere di brodo e lasciate bollire per un quarto d'ora circa. Gettate in questa salsa il lesso tagliato a fette, lasciate bollire cinque minuti e servite caldo, strizzando sugo di limone sul tutto.

Se volete aggiungere sedano, carote od altri erbaggi duri, fateli prima subire una mezza cottura nell'acqua, o meglio in un po' di brodo. Se poi voleste l'intingolo più saporito, mettete meno burro e adoperate invece qualche fetta di prosciutto tritata.

Ammorsellato con gli scalogni e le erbucce.

Questa ricetta è sorella gemella della precedente, ma non si può omettere. Mettete al fuoco in casseruola una cipolla e uno scalogno a dadi, con erbucce come prezzemolo, serpentaria, pimpinella, cerfoglio, basilico ecc. ben trite. Quando saranno ben colorite, aggiungete il lesso a piccoli pezzi, bagnate con brodo, salate e impepate. Fate cuocere un buon quarto d'ora e servite aggiungendo un po' d'aceto o il sugo di un limone. Potete aggiungere prosciutto trito per dar sapore.

Queste erbucce trite potete anche metterle in un piatto che regga al fuoco, con brodo quanto basta, stendervi sopra le fette del lesso, e un altro strato di erbucce, alternando finchè ne avete. Mettete un po' di burro, pepe e sale e cuocete tra due fuochi o al forno. Questo piatto può ricevere molte piccole aggiunte, a norma del capriccio o del gusto dell'esecutore, come patate, funghetti ecc. Potete cospargerlo di formaggio e pangrattato e fargli fare la crosta ecc. o strizzargli sopra alquanto sugo di limone e arricchirlo di tartufi, di funghi o di di quel che vi pare. Se invece preferite i sapori piccanti, prima di servire aggiungete capperi, cetriolini a fette, peperoni id. e qualche gocciola d'aceto.

Lesso in salsa piccante.

Anche qui c'è molta latitudine per l'invenzione dell'esecutore. La formula potrebbe riassumersi così: fate una salsa piccante e fateci insaporire

dentro il lesso: ma bisogna pur dire qualche cosa d'altro, se no parrebbe una canzonatura.

Il modo più semplice è questo. Fate colorire la farina nel burro e bagnate con brodo bollente. Salate, impepate, versate alquanto aceto, lasciate cuocere circa un quarto d'ora, mettete giù il lesso a riscaldare, tagliate a rotelle alcuni cetriolini, fioritene il lesso e servite caldo.

Si può far bollire un bicchiere di vino con altrettanto brodo e lasciar ridurre il liquido a metà. Aggiungete uno scalogno, un po' d'aglio, un po' di erbucce odorose, tutto ben tritato, fate bollire pochi momenti, aggiungete quanto una noce di burro impastato con farina, salate, impepate, fate legare sul fuoco, mettete il lesso a riscaldare nella salsa e servite.

E così in altri modi.

Lesso in salsa di pomidoro.

Soffriggete nel burro alcune cipolle affettate sottilmente e aggiungete parecchi pomidoro ben maturi e privi della buccia e dei semi, uno spicchio d'aglio e alquanto prezzemolo triti. Lasciate cuocere a piccol fuoco per una buona mezz'ora, aggiungete un po' di farina e, se occorre, allungate con brodo. Condite con sale e pepe e buttate giù il lesso tagliato in fette di media grossezza. Lasciate cuocere un buon quarto d'ora, accomodate le fette sovra un piatto e copritele colla salsa passata al setaccio.

Lesso in teglia.

Fate tante fettoline sottili di 200 gr. di lesso freddo rimasto, condite con moderazione di sale e pepe, infarinate e fate rosolare da tutte e due le parti in 25 gr. d'olio. Collocatele poi in un vassoio unto in fondo di burro e che regga al fuoco. A parte, sbattete, come per frittata, sei uova con due de-

cilitri di brodo, o Liebig, sciolto nell'acqua, poco sugo di limone, condite, passate allo staccio, copritene il lesso e passate al forno, conservando il composto alquanto morbido.

Torta di cavolo e carne.

Tritate manzo lessato, cotenne di maiale già cotte, carne di salsiccia e mescolate con parmigiano grattugiato, uova sbattute, odore di noce moscata e uno spicchio d'aglio tritato. Avrete un cavolo cotto e rimasto e una rete di maiale che stenderete nel fondo di una teglia di orli alti. Sulla rete fate uno strato di foglie di cavolo che coprirete col composto sopra al quale farete un altro strato di foglie che seminerete di fiocchetti di burro e formaggio grattato. Mettete al forno per 15 o 20 minuti, levate e lasciate diventar tiepido. Rovesciate sopra un piatto a proposito, levate la rete che può servirvi per altro e rovesciate di nuovo in un altro piatto, colla faccia crostata di sopra.

Lesso di manzo in graticola.

Marinate le fette di manzo, tagliate grosse come il dito mignolo e in traverso alla fibra, in olio, sugo di limone, pepe, sale, un cucchiaio di prezzemolo ed un altro di erba cipollina triti, questi, minutamente. In mancanza di erba cipollina, usate qualche fettina sottile di cipolla. Lasciate marinare almeno un'ora, poi involgete nel pangrattato e collocatele sulla graticola.

Lesso alla marinara.

Qui ci vuole del lesso rimasto un po' sodo.

Passate nel burro le cipolline occorrenti con un po' d'aglio, se vi garba, e ben colorite che siano, aggiungete un pugno di farina, rimescolate e bagnate con metà brodo e metà vino rosso, mettete funghi affettati, un mazzetto di erbe odorose

e foglie d'alloro e di timo, salate, impepate, lasciate cuocere ed incorporare bene, e mettete il lesso a fette ad insaporire e scaldarsi. Gettate il mazzetto e servite. Se vi va a gusto, potete aggiungere l'odore dell'aglio ed un po' di acquavite. Potete accompagnare con crostini di pane scottati nel burro e marroni arrostiti messi giù colle cipolle e i funghi. Non disdirà qualche goccia d'aceto o di sugo di limone.

Oppure più semplicemente:

Tagliate il lesso in fette e scottatelo in lardo vergine con parecchie cipollette. Quando queste sono ben dorate, legatele con un pizzico di farina e versate vin nero e generoso fino quasi a coprire. Aggiungete un cucchiaino di estratto Liebig, sale, pepe e lasciate bollire adagio almeno due ore. Disponete le fette sopra un piatto, versateci sopra la salsa e servite.

Lesso trito alla contadina.

Tritate colla lunetta quattro cipolle, più finamente che potete e fatele colorire in una casseruola con un po' di burro. Ben soffritte che siano, spolverizzatele con un cucchiaio di farina e rimescolate finchè tutto sia d'un bel color d'oro. Bagnate con brodo o estratto Liebig sciolto nell'acqua calda e con un poco di vino nero. Lasciate bollire finchè tutto sia ben cotto e cominci a ristringersi ed allora buttate giù il lesso tritato finissimo e *freddo*. Fate cuocere un buon quarto d'ora, aggiungete qualche goccia d'aceto, un pizzico di senape e servite con crostini intorno.

Lesso alla Giaquinto.

Lo chiamo così, perchè lo trovo in un libro di questo benemerito autore.

Tagliate in fettoline il lesso avanzato. Mettete un velo d'olio in un tegame largo, un pochino d'aglio

trito, un po' di prezzemolo, pezzetti di pomidoro senza buccia e senza semi, ed altri odori ed erbe trite a vostro modo. Su questo condimento stenderete le fettine del lesso, non mai sovrapposte ed è perciò che il tegame dev'esser largo. Sopra le fette del lesso spargete altrettanto condimento, sale e pepe, coprite e fate stufare a fuoco lento per una buona mezz'ora.

Disponete le fette del lesso con garbo sul piatto in cui dovete servirle, versate sopra di esse l'intinto e recate in tavola.

Lesso coll'odore di selvaggina.

Questo non lo potrete fare se col lesso non vi rimasero anche la carcassa cruda o di un lepre, o di alcune pernici, o insomma rifiuti crudi di selvaggina. Metterete questi avanzi in una casseruola con un po' di timo, una foglia d'alloro, tre o quattro cipolle a pezzi e un bicchiere di vino bianco asciutto. Questo miscuglio, messo sul fuoco, deve, come si dice, sudare, cioè metter fuori il suo sugo senza attaccarsi alle pareti della casseruola. Bagnatelo con consumato, o brodo, o estratto Liebig sciolto in un po' d'acqua e lasciate bollire mezz'ora ben coperto. Passate il tutto al setaccio in un'altra casseruola, aggiungete il lesso tagliato in fette e sugo di carne se ne avete, o poca salsa di pomidoro. Fate restringere al fuoco e servite caldissimo con contorno di crostini.

Avanzi di lesso in teglia.

Tagliate gli avanzi di lesso in fette sottili, magari come quelle del salame e prendete una teglia larga in cui le fette possano stare distese e non ammontate. Stendete un velo d'olio in fondo alla teglia e seminateci un poco d'aglio trito, prezzemolo pure trito, maggiorana o altra erba odorosa che vi piaccia e pezzetti di pomidoro spellati e senza

semi. Sopra questo strato distendete le fette di lesso e copritele con un altro strato del condimento messo di sotto, un poco d'olio, sale e pepe. Coprite la teglia, mettetela al forno di campagna, o con fuoco sotto e sopra per mezz'ora, stendete le fette sul vassoio, versateci sopra l'intingolo e servite.

Lesso in salsa di pomidoro.

Tutti sanno fare questa salsa. Sbucciati e puliti i pomidoro si fanno cuocere con sale, pepe e tutti gli odori e si passa il sugo pel setaccio. Si rimette poi sul fuoco con un po' di burro, si lascia ristringere e vi si scaldano ed insaporiscono dentro le fettine del lesso per pochi momenti.

Bistecca finta.

Per ricucinare il lesso a questo modo bisogna che sia piuttosto grasso. Se è magro e stopposo anderà in bricioli quando vorrete tagliarlo per traverso alle fibre. Tagliate dunque il lesso nella forma di tante bistecche che metterete sulla gratella a fuoco dolce, tanto che arrostiscano un pochino da ambe le parti. Mettetele quindi in un piatto caldo sul quale avrete steso un bel pezzo di burro impastato con erbe trite, prezzemolo ecc., o anche acciughe. Servite con un contorno di patate fritte, qualche goccia di limone, insomma, come le bistecche vere.

Lesso all'americana.
(*Salsa Terrapin*).

Schiacciate e riducete in polvere sei rossi d'uovo, cotti durissimi e amalgamateli con tanta panna che basti a farne come una crema. Mettete sale, pepe e fate ben riscaldare, ma non bollire, movendo sempre col mestolo. Allontanate dal fuoco e aggiungete mezzo bicchiere di marsala, buttate giù la carne tagliata a dadi e scaldate a bagno-maria.

Riescirà meglio facendo questa salsa la mattina e lasciandoci marinare la carne. Mezz'ora prima di servire, mettete la casseruola nell'acqua bollente e servite caldissimo.

Lesso in salsa di carciofi.

Togliete ai carciofi le foglie dure, le punte e tutto l'inutile e tagliateli in quattro od otto spicchi secondo la grossezza. Scottateli nel burro o nell'olio fino con cipolla, aglio e prezzemolo, spolverate di farina, bagnate con brodo, aggiungete estratto di carne, sale e pepe. Quando saranno quasi cotti, buttate giù il lesso in fette sottilissime, lasciate cuocere dieci minuti e servite legando con un pezzo di burro e aggraziando con sugo di limone.

Lesso col rafano.

La radice del rafano o *cren* (*cochlearia armoracia* e, pei Francesi, *raifort*) non ha proseliti che nell'alta Italia. Il suo sapore forte e di fiamma non piace a tutti. Per chi lo gradisce col lesso, ecco la maniera di adoperarlo.

Grattugiate più o meno di radice secondo vorrete l'intingolo più o meno piccante e mettetela in una casseruola con brodo, un pezzo di burro manipolato colla farina, qualche stilla d'aceto, sale e pepe. Fate bollire un quarto d'ora, mettete in questa salsa il lesso tagliato a fette, lasciate bollire adagio alcuni minuti, fino a che il calore abbia penetrato la carne, e servite caldo.

Lesso alla Marengo.

Scottate in una casseruola nel burro una trentina di piccole cipollette bianche, o meno, secondo la quantità del lesso. Aggiungete erbucce odorose, come prezzemolo ecc., una foglia d'alloro, un ettogrammo o più di prosciutto in pezzetti, un cucchiaino di estratto Liebig, un pizzico di farina e bagnate con

brodo. Lasciate cuocere venti minuti e mettete salsa di pomidoro e un pizzico di pepe di Caienna e sale quanto occorre. In questo intinto fate cuocere il lesso tagliato in fette e dopo un quarto d'ora digrassate e servite caldo.

Lesso colle salsicce.

Prendete alcune salsicce, un paio per convitato, fate loro alcuni piccoli fori con la punta della forchetta perchè non scoppino cuocendo e fatele cuocere in un tegame con poco burro. Levatele, tenetele calde e nell'unto rimasto mettete un poco di farina, prezzemolo, cipolla e un po' d'aglio triti. In questo intinto scaldate il lesso in fette e bagnatelo con alquanto brodo, o acqua tepida dove sia sciolto estratto Liebig, e dopo cinque minuti disponete le fette sopra un piatto colle salsicce attorno. Qualche goccia d'aceto renderà il piatto più grato.

Lesso in mezzo.

Veramente anche questo non è riucinato, ma serve bene. Tagliate il lesso ancor caldo in piccoli dadi o, se vi piace meglio, tritatelo. Mettetelo in mezzo al piatto e fategli un contorno di *purée* di patate che coprirete e circonderete con una salsa di pomidoro ben rossa e ben legata. Servite così ed ogni convitato farà il miscuglio nel suo piatto.

Lesso del trattore.

Passate parecchi pezzi di lardone larghi e lunghi come un dito e ben ravvolti in sale e pepe attraverso ad un pezzo di lesso, così che, tagliandolo in fette grosse un dito, ciascuna abbia uno o più dadi di questo lardone nel suo spessore. Spolverate le fette di sale, pepe e odore di noce moscata e mettetele in una casseruola larga con fette di carnesecca, striscioline di vitello e funghi potendo. Bagnate con brodo e conserva di pomidoro, coprite e

lasciate cuocere per tre quarti d'ora. Legate la salsa con un pezzo di burro impastato con estratto Liebig e servite.

Le polpette.

Uno dei modi più comuni e credo anche più antichi di ricucinare il lesso, è quello di ridurlo in polpette. Aggiungasi che è forse il modo migliore e più appetitoso, specialmente quando le polpette sono fatte in casa e non alla trattoria dove si ha spesso il sospetto che siano messe insieme cogli avanzi buttati sul piatto da avventori sconosciuti e poco puliti.

La fabbricazione delle polpette è semplice. Consiste in un trito finissimo di lesso, cementato per lo più con mollica di pane bagnata nel brodo, qualche uovo e gli aromi. Si friggono e si mangiano così o messe in umido.

Come tipo, ecco la ricetta del mio Artusi, che è la più semplice e la migliore. Darò in seguito alcune varianti.

« Tritate il lesso colla lunetta e pestate a parte una fetta di prosciutto grasso e magro per unirlo al medesimo. Condite con parmigiano, sale, pepe, odore di spezie ecc. alcune cucchiaiate di pappa fatta con una midolla di pane cotta nel brodo o nel latte, legando insieme il composto con un uovo o due a seconda della quantità. Formate tante pallottole del volume di un uovo, *schiacciate ai poli come il globo terrestre*, involtatele nel pangrattato e friggetele nell'olio o nel lardo. Poi con un soffrittino d'aglio e prezzemolo e l'unto rimasto nella padella passatele in una teglia ornandole con una salsa d'uova e agro di limone ».

Fin qui il maestro, ma le varianti a questa ricetta-tipo possono esser molte, specialmente nel condimento. L'Artusi, per esempio, secondo l'uso toscano aggiunge i pinoli e l'uva passolina che io

non ho ricordato e non fa menzione del burro come mezzo per friggere. Innumerevoli poi sono i modi di metterle in umido di poi e la cuciniera può sbizzarrirsi a suo talento secondo il gusto dei padroni.

Ecco intanto poche di queste varianti.

Una variante di forma si ha nel polpettone. Invece di fare tante pallottole col tritume suddetto, fatene un pane solo, involtatelo nella farina, cuocetelo in padella, soffriggetelo poi nel burro, copritelo con qualche salsa e servitelo cercando di non romperlo in queste manipolazioni. Nel centro potete mettere un uovo sbucciato che dà bellezza al piatto quando si trincia.

Ho detto che le polpette sono antiche e si trova traccia di loro nei più vecchi documenti di cucina, cominciando dal preteso Apicio. Ma gli avi nostri avevano gusti così strani che non ho potuto spigolar nulla di buono in quei loro intrugli dove entrano lo zucchero, il miele, la cannella e tutti i più disparati condimenti che si accordano coi grassumi delle carni e l'oleosità dei pesci come Dio vel dica. Trovo solo da ricordare che il Romoli, detto il Panunto, nel cinquecento involgeva la polpette nella rete del porco, l'involucro delle *andouillettes* francesi, cucinandole un poco come i fegatelli e se volete provare siete padroni.

Nelle polpette, come ho detto, potete aggiungere quel che volete: avanzi d'arrosto, carne di salsiccia, funghi ecc. tritando bene. Riescono anche delicate mettendovi avanzi di *purée* di patate, di risotto, di balsamella ecc. Solo badate che il cemento le renda sode e non si squaglino nella padella. Così potete variare i sapori dell'umido coi funghi, col pomidoro, col sugo di carne, col vino ecc. ma fatele sempre ben saporite.

Della stessa famiglia sono le *crocchette*, ma è preferibile il farle con avanzi di lesso di pollo, perchè più delicate. Ma delle *crocchette* parlerò a parte.

Nulla poi vi vieta di dare alle polpette la forma delle cotolette e impanarle e friggerle come le cotolette alla milanese. Si può rinvolgere il trito nella pastella e farne frittelle ecc. In qualunque modo però cuciniate le polpette, date loro un contorno, chè la varietà aggiunge pregio. In umido specialmente stanno bene con un accompagnamento di erbaggi o di legumi, spinaci, piselli ecc.

Polpettine gentili.

Sciogliete due o tre cucchiaini di Liebig in un quinto di litro d'acqua calda. Mettete a liquefare 40 grammi di burro in una casseruola, unite 35 gr. di farina, fate cuocere adagio, senza far colorire e mescolate bene. Aggiungete il Liebig sciolto e seguitate a far cuocere mescolando sempre perchè non si facciano grumi. Fate restringere per alcuni minuti, sentite se va bene di sale, aggiungete poco pepe, odore di noce moscata, prezzemolo trito ed il lesso avanzato, privo di pelletiche e di grasso, tritato o meglio pestato nel mortaio. Aggiungete anche la quarta parte del volume ottenuto, di pangrattato, mescolate e finite con due cucchiaiate di parmigiano grattato e due uova, dopo che avrete allontanato la casseruola dal fuoco. Stendete questo impasto sulla spianatoia spolverata di farina, lasciate raffreddare e fatene tante polpettine in forma di turaccioli di sughero che passerete nell'uovo sbattuto, indi nel pangrattato e finalmente friggerete, servendo subito.

Polpettoncini.

Ripulite il lesso rimasto dal grasso e dalle pelletiche e può servirvi qualunque carne, purchè magra. Tritate e se potete pestare, tanto meglio. Aggiungete, se vi piace, odore d'aglio, sale, pepe, noce moscata, maggiorana, prezzemolo, due buoni pizzichi di parmigiano grattato e, per 700 gr. di tri-

tume, due uova fresche colle quali impasterete il tutto.

Sopra una salvietta molto bagnata mettete la pasta divisa in tre parti che spianerete con un coltello anch'esso bagnato e ridurrete in tre dischi larghi come una sottocoppa da caffè e latte, mettete sopra ciascun disco una fetta di prosciutto, qualche fettina di uovo sodo, una fogliolina di salvia, qualche pignolo tagliato pel lungo se vi piace e avvolgete il disco con precauzione facendone un rotoletto ben chiuso e compresso all'estremità; e così farete cogli altri due dischi. Lasciateli rassodare per mezz'ora, indi passateli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato.

In un recipiente adatto, sciogliete del grasso di prosciutto pestato e fateci rosolare un po' di cipolla trita. Rosolateci poi i polpettoni, rivoltandoli con precauzione per non romperli, fateli cuocere, ma non troppo, bagnandoli con qualche goccia di Marsala e conserva di pomidoro, indi passateli sopra un vassoio, affettateli come il salame, copriteli coll'intinto e serviteli.

Potete anche fare coll'impasto tante parti più piccole, come polpette ordinarie, stiacciarle, riempirle col prosciutto ed il resto, rotolarle e, assodate che siano, infilarle a due a due in uno stecchino con crostini fritti nel burro posti uno in mezzo e due altri alle estremità delle polpette che friggerete dopo averle passate nell'uovo sbattuto e nel pangrattato.

Lesso all'ussara.

Affettate una cipolla e fatela soffriggere nel burro con uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro e cinquanta grammi di prosciutto in dadolini. Bagnate con brodo e vino bianco aggiungendo un cucchiaino di estratto Liebig. Aggiungete un mazzetto di erbe odorose, prezzemolo, foglie di sedano ecc , due o

tre scalogni e pepe in grani. Fate bollire, ritirate dal fuoco e lasciate riposare un quarto d'ora. Mettete allora il lesso affettato in questa salsa, legate con un po' di burro manipolato colla farina e servite.

Lesso alla Villeroy.

Mettete in una casseruola due cucchiaiate di scalogni tritati fini, bagnateli con cinque o sei cucchiaiate di aceto e fate ridurre a fuoco vivo. Bagnate allora con brodo, aggiungete estratto Liebig, prezzemolo, timo, alloro, insomma erbe odorose, pepe, sale e fate cuocere circa dodici minuti a fuoco dolce. Legate la salsa con burro impastato di farina e buttateci il lesso in fette sottili. Fate cuocere ancora cinque minuti e servite.

Lesso alla diplomatica.

I diplomatici, gli ambasciatori e simili mangiano bene e vogliono piatti fini. Per ciò qui ci vuole un sugo o consumato (*coulis*) di gamberi. Mettete dunque in una casseruola burro, cipolla trita, carote, prezzemolo, funghi e passate sul fuoco. Aggiungete un po' di farina sino ad ebullizione, indi lasciate bollire adagio per tre quarti d'ora. Aggiungete allora la stessa quantità di *coulis* di gamberi e fate ridurre mescolando col cucchiaio fino che la salsa sia liscia e ben legata. Mettete allora il pezzo di lesso intero a cuocere per mezz'ora in questo intinto, che farete legare ancora con burro e prezzemolo trito e servite caldo. Perchè la salsa riesca più vellutata, sarà bene in fine, aggiungere un cucchiaino di estratto Liebig.

Prezzemolata.

Fate sobbollire a fuoco dolce in un poco di brodo o di sugo di carne il lesso rimasto tagliato in fette grosse mezzo centimetro. Copritelo di erbe odorose tritate e versategli sopra, senza coprirlo del tutto, del brodo bollente nel quale avrete tenuto

in infusione per cinque minuti un buon mazzo di prezzemolo che poi getterete. Aggiungete qualche goccia di limone o di aceto, spargete sulle fette un poco di prezzemolo trito e servite caldo.

Altre prezzemolate.

In un piatto che regga al fuoco, mettete prezzemolo e funghi triti con alquanto burro. Tagliate il lesso in fette, distendetele sul piatto, copritele con uno strato di prezzemoli e funghi, poi uno strato di carne e così via fino che ne avete, bagnate con un po' di brodo, pepate e lasciate cuocere adagio e coperto per mezz'ora. Servite, con patate cotte nel burro per contorno.

Si può fare la prezzemolata anche mettendo nel piatto carnesecca tagliata a dadini con sopra un trito di pangrattato, prezzemolo, cipolla, aglio e funghi. Mettete le fette del lesso, un altro strato di pangrattato ecc., come alla formula precedente, bagnate con un po' di brodo ecc.

Anche: scaldate poco brodo con prezzemolo, aglio e cipolla triti, mettetelo nel piatto col lesso a fette, aggiungete un po' di burro, coprite di pangrattato, fate cuocere adagio per mezz'ora e servite con contorno di patate o funghi, o cetrioli ecc.

Lesso col risotto.

Nettate dai tendini e dalle pelletiche un chilogramma di lesso (se ci fosse un po' d'arrosto, tanto meglio) e fatene tanti pezzi come una noce. Mettete in una casseruola un ettogramma di burro e cinquanta grammi di lardone tritato fino: fateci rosolare una cipolla spaccata in tre o quattro pezzi e quando è rosolata bene, ma non bruciata, gettatela. Mettete allora il lesso nell'intinto perchè insaporisca e dopo un quarto d'ora o più bagnate con un litro e mezzo di brodo e unite mezzo litro di buon riso. Rimestate perchè tutto bagni, coprite

la casseruola, badate che il riso non si attacchi e tiratelo a cottura, che vi verrà quasi asciutto. Sentitelo per correggerlo di sale e conditelo come preferite, sia con sugo di carne, conserva di pomidoro ecc., zafferano, noce moscata, pepe od altro. Aggiungete un buon pugno di parmigiano grattugiato e servite lesso e riso tutto rimescolato insieme.

Lesso in Miroton.

È un piatto francese e gli va lasciato il suo nome. Si fa in diverse maniere, ma il fondamento è sempre la cipolla e però richiede uno stomaco robusto. Eccolo in due modi più usati.

A) Tagliate in fette tre o quattro cipolle e fatele rosolare nel burro o nel lardo. Aggiungete allora una cucchiaiata di farina e, prima che colorisca, spegnetela con un buon bicchiere di brodo bollente o di acqua in cui avrete sciolto un cucchiaino di estratto di carne, Liebig o altro. Aggiungete anche mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate cuocere, coperto e adagio, circa tre quarti d'ora. Condite con sale, pepe, prezzemolo trito e l'odore della noce moscata se vi piace. Quando la cipolla è cotta, anzi ridotta in pappa e l'intinto si restringe, buttate giù il lesso tagliato in fette sottili, lasciatelo bollire un quarto d'ora e servitelo nella sua salsa digrassata. C'è chi aggiunge senapa e chi aggiunge salsa di pomidoro. È questione di gusti. C'è chi non gradisce il vino, ma in questo caso occorre qualche goccia d'aceto.

B) Mettete in una casseruola al fuoco il burro o il lardo con un cucchiaio di farina che farete diventar color marrone e rimestate sempre. Spegnete con due bicchieri di brodo bollente o di acqua con estratto di carne e buttate giù il lesso in fette sottili con sale, pepe, odori, due cipolle in quarti ed alcune patate lavate e pelate. Fate bollire e quando le patate sono cotte, servite.

Focaccia di lesso.

Tritate il lesso molto fino. Aggiungete un po' di carne di salsiccia, prezzemolo, cipolla, un po' di aglio, mollica di pane inzuppata nel brodo, due o tre uova intere, secondo la quantità del lesso, sale, pepe e ripestate il tutto fino a farne quasi una pasta. Sciogliete un pezzo di burro in un tegame basso ma proporzionato, mettetevi la pasta e fate cuocere circa per mezz'ora col fuoco sopra e sotto. Quando avrà preso la consistenza di una focaccia, servitelo sopra un piatto con una salsa di vostro gusto. Se sbatterete a parte alcune chiare d'ovo, montandole fino a neve consistente e le mescolerete colla pasta prima di cuocerla, la pietanza vi verrà più leggera e piacevole.

Alcuni, prima di porla al fuoco, le distendono sopra uno strato di *purée* di patate con un poco di burro, ma non è necessario.

Lesso al burro.

Per molti questo piatto sarà un po' grasso, ma d'inverno, col clima e gli stomachi di Milano, potrà andar bene, specialmente a colazione. Scottate dunque il lesso tagliato in fette con un po' di burro in un tegame basso e largo (*sauteuse*). Preparate il piatto dove dovrete servirlo, ungendolo con un buon pezzo di burro manipolato, di prezzemolo trito finissimo, salate e pepate le fette del lesso e su ciascuna stendete, come se fossero cròstini, il burro e i prezzemoli sopradetti. Fatene una piramide, scaldate un pochino e servite con un contorno di patate fritte.

Lesso al forno.

Ungete di burro una tortiera e spolverizzate di pangrattato. Disponete in giro il lesso che avrete tagliato in fette più sottili che potrete. Met-

teteci sopra qualche pezzetto di burro, prezzemolo trito, sale, pepe, una cucchiaiata di brodo, lasciate in forno per un quarto d'ora e servite caldissimo.

Lesso della massaia.

Tagliate il lesso in pezzi grossetti e metteteli a friggere in una casseruola con scalogni e cipolle triti, il burro necessario e qualche pizzico di farina. Mettete da parte il lesso così fritto, bagnate con brodo, aggiungete erbe odorose, uno spicchio d'aglio, fate bollire un quarto d'ora questa salsa, passatela dal colabrodo, fateci bollire per mezz'ora il lesso, legate con due rossi d'uovo, fiorite con prezzemolo trito, strizzateci sopra limone, e servite.

Lesso coll'anguilla.

Parrà una stramberia, ma se avete un'anguilla e del lesso avanzato a vostra disposizione, provate e vedrete che non è poi il diavolo.

Fate colorire nel burro una dozzina o più di cipollette, levatele e buttate giù ad insaporire il lesso spezzettato. Aggiungete un cucchiaio di farina, metà brodo e metà vino nero, mettete l'anguilla scorticata, lavata e tagliata in pezzi lunghi tre o quattro dita (di traverso), le cipolline serbate, sale, pepe, un po' di noce moscata, due spicchi d'aglio, un mazzetto d'erbe o funghi se ne avete. Fate bollire a fuoco vivo e quando l'anguilla è cotta e la salsa ridotta, gettate il mazzetto e l'aglio e servite con crostini intorno.

Lesso col vino bianco.

Mettete in una casseruola un po' di burro e carnesecca tagliata a dadi, in proporzione del lesso che vorrete rifare. Quando la carnesecca avrà preso colore, levatela e tenetela a parte. Buttate giù allora il lesso spezzettato, fatelo insaporire, aggiungete un cucchiaio di farina, metà brodo e

metà vino bianco, ma senza coprire la carne, pepe, noce moscata, una dozzina o più di cipolline, funghi se ne avete e un mazzetto d'erbe. Quando le cipolline saranno cotte e l'intinto ristretto, rimettete la carnesecca e buttate via le erbe. Servite con intorno crostini fritti. Se l'intinto fosse troppo grasso, digrassatelo. Non deve essere nè troppo brodoso, nè troppo denso.

Lesso trito.

Tritate colla lunetta o passate al tritacarne il lesso più fino che potete e se avete altri avanzi di carne cotta, aggiungeteli alla massa con la carne di qualche salsiccia, prezzemolo, cipolline e pepe. Mettete in casseruola burro e un pizzico di farina e quando il burro è bollente buttateci la carne trita a rosolare. Bagnate quindi con brodo bollente od acqua dove sia sciolto estratto di carne e fate cuocere a fuoco dolce. Si può aggiungere un uovo ben sbattuto per restringere e un po' di parmigiano grattato. Servite con crostini intorno.

Il lesso trito avrà miglior sapore se col burro e la farina farete soffriggere e colorire una cipolla sminuzzata o scalogni. In questo caso è meglio omettere il parmigiano, aggiungere alla massa alquanto prosciutto tritato ed aggraziare con un poco di sugo di limone.

Con questo trito, aggiungendo mollica di pane bagnata nel latte e poi spremuta, potete far polpette che infarinerete e friggerete per mangiarle così o mettere in umido poi.

Lesso cogli spinaci.

Veramente questa non è una ricucinatura, ma poichè c'entrano anche gli spinaci avanzati, farete così. Riscaldate gli spinaci con un po' di burro e tanto estratto Liebig, quanto è grossa una nocciuola. Tagliate il lesso in fette di medio spessore

e fatele rinvenire nel burro con sale e pepe. Stendete gli spinaci caldi sul piatto, adagiatevi sopra le fette di lesso con crostini fritti, ova sode tagliate in quarti e servite.

Lesso cogli ortaggi.

Potete farlo cogli ortaggi che meglio vi garbano: sedani, fagioli verdi, patate, cipolline, peperoni freschi, cavoli ecc.: ma ai più grossi e aromatici toglierete le costole dure e darete una scottatura preventiva.

Prendiamo ad esempio il lesso col sedano. Tagliate in pezzi due o tre sedani che avrete scottato e liberato dalle parti o filamenti più duri. Fate un battutino di grasso di prosciutto, di mezza cipolla e l'odore dell'aglio. Fate colorire, aggiungete pomidoro puliti, in pezzi, o conserva sciolta, e buttate dentro i sedani scottati, bagnando con un po' di brodo o Liebig sciolto in acqua. Quando i sedani vi parranno presso che cotti e l'intinto sufficiente, mettete a insaporire il lesso in fette per dieci minuti e servite il tutto insieme.

Quagliette grandi.

V. cap. V, pag. 137.

Lesso soffritto.

Fate un intinto con un decilitro d'olio fino, acciughe e spicchi d'aglio, il tutto trito, aggiungete qualche foglia di menta, olive nere disossate e tritate e un po' di pepe. Fate bollire e metteteci il lesso in fette a riscaldarsi e ad insaporire. Voltatelo e servitelo bollente.

Lesso arrabbiato.

Fate bollire un quinto di litro d'aceto con foglie di salvia, cipolline trinciate fine, due foglie di alloro, sale e pepe e gettate questa infusione bollente che

avrete disposto a fette regolari in una terrina. Coprite e lasciate così per un'ora. Dopo, sgrondate le fette, passatele all'uovo, poi al pangrattato, poi distendetele in un vassoio unto d'olio e ponetele al forno a colorire.

Lesso con salsa di patate.

Pelate alquante patate e tagliatele in pezzi grossi come una noce. Scottatele bene nel burro, aggiungete un po' di farina e lasciate prender colore. Bagnate con brodo o con acqua dove sia sciolto estratto Liebig, mettete una cipolla, uno spicchio d'aglio ed erbe odorose, lasciate ridurre e quando le patate saranno mezze cotte aggiungete il lesso tagliato a grosse fette, finite di cuocere, gustate e servite. Occorre che le patate siano di qualità soda e non farinosa, il lesso magro e non troppo cotto e la salsa molto saporita e pepata.

Salsicce di lesso.

Abbiate pronti i budelli necessari ben netti e morbidi. Fate un impasto con mezzo chilogrammo di lardone, altrettanto di lesso magro cui avrete levato i tendini e le pelletiche e pestate fino con cipolla, spezie, sale, pepe, e un gocciolo d'acqua dove avrete sciolto alquanto estratto Liebig. Impastate bene, aggiungete un po' di tartufi, se ne avete e un pochetto di vino di Madera o Marsala. Riempite i budelli, legateli nella forma voluta, fateli cuocere nel burro e serviteli o soli o con verdure.

Lesso coll'indivia.

Prendete alcuni ceppi d'indivia ben bianchi, scottateli nell'acqua salata, sgocciolateli e soffriggeteli nel burro con cipolla, aglio, prezzemolo, sale e pepe. Quando saranno a mezza cottura, aggiungete il lesso tagliato in fette e un cucchiaino di

estratto Liebig. Lasciate cuocere per un quarto d'ora, legate con burro fresco, spolverizzate di prezzemolo trito e servite.

Lesso nel cartoccio.

Tagliate il lesso in fette uguali e scottatele un poco nel burro. Fate a parte un ripieno di lardone o carne di salsiccia, aglio, prezzemolo, mollica di pane bagnata nel brodo, due uova intere, sale, pepe e odore di noce moscata. Stendete uno strato di ripieno grosso come le fette, sopra una fetta di lesso; sovrapponete un' altra fetta, indi un nuovo strato di ripieno, fin che ne avete. Otterrete così un grosso pezzo di carne ripieno che rivolterete nell'uovo sbattuto con pangrattato misto a prezzemolo trito. Involtate il pezzo in una carta unta stringendolo bene e fate cuocere sulla gratella o al forno per un quarto d'ora, tanto che il ripieno sia cotto, sviluppate con precauzione e servite con qualche contorno.

Lesso arrostito.

Se avete un bel pezzo di lesso non molto cotto, lo larderete con lardoni grossi e lunghi un dito e ben ravvolti in pepe e sale, lo legherete bene perchè stia unito in bella forma e lo infilerete nello spiedo facendolo rosolar bene a fuoco allegro, ungendo con metà olio e metà burro. Quando il pezzo sarà di bella apparenza e colla crosta, allora levatelo e mettetelo in umido, col solito soffritto, estratto Liebig, odori, pomidoro spezzati e ripuliti, sale, pepe ecc. Lasciatelo bollire adagio un paio d'ore, scioglietelo e servite caldo con contorno a piacere.

Intingolo di lesso avanzato.

Per sei o settecento grammi di manzo lessato e rimasto, pestate settanta grammi di grasso di prosciutto e uno spicchio d'aglio che metterete in un

tegame a rosolare con un cucchiaio d'olio. Prima che il pesto colorisca, unitegli due cucchiai abbondanti di cipolla trita e quando anche questa è ben colorita, versate nel tegame un bicchiere di vino nero che farete restringere fino a che l'intingolo sia ridotto in poltiglia bruna. Aggiungete conserva di pomidoro, estratto Liebig, sale e pepe, sedani, piselli, cipolline ed altri ortaggi rimasti e finalmente il lesso tagliato a fette. Lasciate insaporire, allungando l'intinto con un po' di brodo, se occorre, e spargendo sulla carne un poco di prezzemolo trito. Servite, coprendo le fette del lesso con l'intinto.

Budino di lesso.

Ponete in una casseruola mezzo litro scarso di latte, tre cucchiaiate di farina, sale, pepe, odore di noce moscata e un poco di burro. Stemperate bene e mettete sul fuoco fino che alzerà il bollore, mescolando perchè il composto non s'attacchi. Lasciate bollire tre minuti, indi raffreddare. Tritate allora un bel pezzo di lesso con un etto di prosciutto o meglio pestateli nel mortaio. Nel composto freddo mettete uno alla volta quattro rossi d'uovo e, dopo, le quattro chiare montate, il lesso e un poco di prezzemolo trito con un pugno di parmigiano grattato. Ammassate il tutto sopra un vassoio che regga al fuoco, mettete al forno a calore moderato e mandate in tavola questo budino gonfio e ben colorito.

Coda di manzo.

Se ve ne rimangono alcuni pezzi lessati, poichè talora la coda di bue si adopera per arricchire il brodo, involgeteli in sale, pepe, e cipolla tritati finissimi dopo averli passati nell'uovo frullato. Involgeteli ancora nel pangrattato reso capace di aderire con l'aiuto di qualche pochino d'olio e cuocete sulla graticola a fuoco dolce, fino che la crosta sarà ben colorita.

Lesso per ripieno di patate.

Prendete parecchie belle patate, ben tonde ed uguali, pelatele con pazienza e vuotatele. Scottatele poi nel burro finchè diventino bionde e fate il ripieno tritando finissimo, o magari pestando, lesso avanzato, carne di salsiccia, gambi di funghi, sale, pepe, aglio e prezzemolo. S'intende che potete variare questi ingredienti a vostro modo, ma l'essenziale è che siano ben conditi e saporiti per correggere l'insipidezza del lesso e delle patate. Riempite le patate con questa pasta che cercherete di rendere bene omogenea e mettetele al forno. Fate ora una salsetta di cipolla, aglio, carota, prezzemoli, e burro legando con farina. Quando le patate sono a mezza cottura copritele con questa salsa passata al setaccio, aggiungete estratto di carne, funghi e prezzemolo trito. Lasciate cuocere ancora mezz'ora e servite, strizzando qua e là il sugo di un limone.

Lesso per ripieno di carciofi.

Pestate fino il lesso, un po' di lardone, d'aglio, di prezzemolo, di mollica di pane bagnata nel brodo, di funghi freschi o secchi rinvenuti nell'acqua tiepida, sale e pepe. Prendete allora i carciofi necessari, mozzate loro le cime e i gambi, allargate le foglie più che potete e tra una foglia e l'altra fate una imbottitura col ripieno suddetto. Fate prender colore ai carciofi nel burro o nell'olio fino con aglio, cipolla, timo, alloro, scalogno e spolverizzate di farina lasciando rosolare ancora. Bagnate quindi con brodo, lasciate cuocere un'ora buona e un quarto d'ora prima di servire aggiungete alla salsa un altro po' di funghi. Servite caldo.

Potrete far lo stesso colle lattughe, che però scotterete nell'acqua per ammorbidire le foglie

e legherete con un filo perchè non si scompongano nella casseruola. E così con zucchini vuotati, melanzane ecc.

Lesso per ripieno di pomidoro.

Prendete parecchi pomidoro ben maturi, secondo il numero dei convitati, levate loro il gambo (ai pomidoro, s'intende!) e fate un buco dal quale estrarrete la polpa. Pestate questa polpa con aglio, prezzemolo, lardone e il lesso rimasto con sale e pepe. Nei pomidoro così vuotati mettete un poco di sale e pepe, riempiendoli colla polpa suddetta, coprite i pomidoro con una sottile fetta di carnesecca e metteteli al forno in un piatto che regga al fuoco. Quando saranno quasi cotti, toglieteli via e spolverateli di pangrattato con prezzemolo trito e un poco d'olio fino. Rimetteteli al forno e quando avranno fatto crosta, serviteli caldi.

Lesso in ripieno di cipolle.

Pestate il lesso con lardone, aglio, prezzemolo e un poco di mollica di pane bagnata nel brodo. Prendete alcune cipolle e scottatele nell'acqua bollente. Tagliatele per traverso, e levate loro un pezzetto di superficie di sopra, quanto basta per vuotarle. Comunque facciate, sian mezze cipolle vuote, sian cipolle quasi intere parimente vuotate, riempitele bene colla polpa di lesso suddetta, nella quale avrete tritato gran parte di quel che avrete levato alle cipolle per vuotarle. Mettete sale e un pizzico di zucchero, coprite il ripieno con fettine di lardone, disponete in un piatto che vada al fuoco, bagnate con *cognac* o *rhum*, sugo di carne ed estratto Liebig, fate cuocere adagio, sia al forno, sia con fuoco sopra e sotto e quando sarete a cottura, digrassate e servite.

Lesso col trito di cavoli.

Prendete dei cavoli grossi, bianchi e ben serrati (*verze*), fateli cuocere nell'acqua o meglio nel brodo, levateli, conditeli con sale e pepe e tritateli fino a farne quasi una pasta. Tritate il lesso a parte molto fino con sale e pepe. Prendete uno stampo od anche una casseruola in fondo alla quale metterete del burro e qualche striscia di lardone. Lasciate sciogliere poi distendete uno strato di cavoli dello spessore di un dito e sopra questo, uno strato di lesso trito, quindi un altro strato di cavoli e così fin che ne avete. Sopra l'ultimo strato, che sarà di cavoli, mettete un po' di burro, prezzemolo e l'odore dell'aglio. Lasciate cuocere e servite caldissimo. Potete, s'intende, aromatizzare i cavoli e il lesso a vostro piacere.

Manzo salato a lesso.
(*Bubble and squeak. Ingl.*)

Del manzo salato da noi si fa poco uso, ma se ve ne rimanesse di lessato, specialmente del petto, fate così. Tagliate il lesso a fette sottilissime che farete scottare leggermente in padella con un poco di burro o di grasso e disponete in giro in un piatto tondo che manterrete caldo. A parte lesserete dei cavoli che, spremuti, triterete condendoli con poco sale e molto pepe. Dopo, li friggerete nell'intinto che servì per la carne, rimesterete perchè non si attacchino e, caldi, li porrete in mezzo al piatto. Bagnate con buon sugo.

Lingua di manzo.

Per farla riscaldare, sia essa fresca o salata, tagliatela a fette e disponetela in corona sopra un piatto imburrato che regga al fuoco, condite di sale, se la lingua non è salata, e di pepe. Bagnate con salsa

piccante, cospargete di pangrattato e mettete al forno di campagna. O meglio come segue:

Lingua nella carta.

Tagliatela a fette e involgetela in un trito d burro in cui abbiate impastato erbe odorose trite, funghi pure triti, se ne avete, mollica di pane, pepe e sale. Involgete ogni fetta in carta bianca ben unta di burro o di strutto e fate ricuocere sulla graticola a fuoco dolce, badando che la carta non bruci. Aprite i cartocci e servite.

Avanzi di lingua lessata.

Riducete gli avanzi di lingua in fette presentabili e più larghe che potete. Mettete in mezzo di ciascuna una fettina di carnesecca o di prosciutto con qualche ripieno e fatene tante quagliette che cuocerete arrosto nello spiedo, mettendo tra di loro carnesecca, foglie di salvia e crostini di pane. Questa specie di uccelli scappati è più delicata che fatta con involucri di carne di vitello.

Lingua a fette.

Tagliate a fette grosse come uno scudo gli avanzi di lingua lessata. Fate a parte in una teglia un intingolo di burro, prezzemolo, cipollette e funghi sminuzzati. Quando il burro bolle e gli ingredienti coloriscono, aggiungete un bicchiere di buon vino bianco bollente, mescolate, lasciate un poco restringere e ponete nell'intinto le fette di lingua che avrete prima passato nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato, come le costolette alla milanese. Fate colorire e servite.

Lingua in salsa.

Fate una salsa, stendendo uno strato di fette di lardone in fondo ad una casseruola, una cipolla intera in fette sottili, un po' di pepe garofanato

e una carota sempre in fette. Quando tutto ha preso colore, unite una cucchiaiata di farina che lascierete arrossare e bagnate con vino nero e brodo bollenti in parti eguali e fate sobbollire e condensare. Passate al setaccio in un altro recipiente e fateci bollire o meglio sobbollire la lingua tagliata in fette per pochi minuti. Se vi garba, potete aggiungere uva sultanina, mandorle tagliate a filetti, pignoli seccati al fuoco e pestati ecc.

Lingua in crosta (*au gratin*).

In un piatto che regga al fuoco, fate uno strato di fette di lingua, indi un altro di parmigiano grattato, e poi lingua e parmigiano alternati fin che ne avete. Coprite di pangrattato con qualche fiocchetto di burro qua e là e mettete un quarto d'ora al forno. Potete aromatizzare a vostro piacimento con tartufi ecc. ma non mai nello strato superiore.

Lingua di manzo colla gelatina.

Se il pezzo è ancora intero affettatelo, se no, riducete le fette in modo presentabile. È bene che siano grossette. Sopra ciascuna mettete una guarnizione di uova sode in fettine, radici cotte rimaste, sottaceti ecc. In un largo piatto o in parecchi, secondo la quantità, versate uno strato di gelatina liquida alta circa un centimetro e mezzo, fatta di carne e non di colla, e, quando è fredda, stendetevi sopra le fette di lingua colla guarnizione al contatto della gelatina, e, se non aderissero bene, interponete un velo di burro. Ritagliate allora la gelatina intorno agli orli delle fette di lingua, levate delicatamente ad uno ad uno questi pezzi, dei quali potete servirvi tra gli antipasti.

Avanzi di lingua di bue coi funghi.

Tagliate gli avanzi a fettoline, passateli nel burro con un po' di farina, funghi, prezzemolo e

scalogni tritati finamente, bagnate con brodo, salate, impepate, lasciate cuocere e ridurre la salsa. Servirete cospargendo con mezzo cucchiaio d'aceto e alcuni capperi.

Potete cucinare a questo modo anche altri avanzi di bue arrostiti.

Avanzi di palato di manzo ripieni.

Se gli avanzi sono abbastanza larghi per consentirvelo, tagliateli a quadretti e sopra ciascuno mettete un mucchietto di ripieno d'avanzi a vostro gusto, arrotolateli, bagnateli nell'uovo sbattuto, involgeteli nel pangrattato, assicurateli con uno stecchino perchè non si aprano, e friggeteli, servendoli alternati con fritti analoghi.

Frittelle di palato di manzo.

Rimanendovi del palato di manzo già cotto, fatene tanti pezzi larghi circa come una moneta da due soldi e metteteli in casseruola con brodo, aglio, cipolla, timo, prezzemolo e foglia d'alloro e lasciate insaporire per mezz'ora appena a bollore. Levateli, sgocciolateli e involgeteli in una pastella da frittella e friggeteli ben dorati nell'olio o nello strutto. Rivolgeteli spesso.

Altri modi di ricucinare gli avanzi di palato.

In gratella. — Tagliàte i palati rimasti in fette tali che possano stare sulla gratella senza cader nella brace, marinateli con olio, pepe, sale e sugo di limone. Dopo un'ora scolateli, involgeteli nell'uovo sbattuto e nel pane grattato, cuoceteli in gratella e servite caldo.

In salsa. — Fateli sobbollire nella salsa che più vi piace, ma preferite le piccanti, colle acciughe, il pomidoro, alla provenzale ecc.

Avanzi di palato di bue in filetti.

Tagliate in fette la cipolla e passatela al burro. Quando sarà colorita bagnate con brodo, salate e impepate, mettete il solito mazzetto d'erbe odorose e a mezza cottura buttate giù gli avanzi del palato tagliati a fettuccine e servite con una cucchiaiata d'aceto. Se poi voleste aggiungere funghi e servire con crostini sotto, sarà bene adoperare piccole cipolline che poi si lasciano intere.

Avanzi di manzo arrosto.
Avvertenze generali.

L'arrosto vuol essere ricucinato diversamente dal lesso, perchè, mentre quest'ultimo può bollire nel brodo o nelle salse, l'arrosto invece, se bolle un poco, diventa coriaceo. Sembrerebbe a prima vista che rimettendolo nello spiedo o sulla graticola dovesse tornare press'a poco come prima, ma se vi provate, v'accorgerete dell'errore. Il poco sugo che gli rimane vi anderà per le brace e vi resterà un viluppo stopposo, tiglioso e immangiabile. Ma c'è un rimedio. Ungete d'olio, di burro o di strutto un pezzo di carta soda e pulita, avviluppatene il pezzo di arrosto e ricuocetelo così, preferibilmente sulla graticola. Badate che la carta non bruci, riungetela se si secca ed esponete il pezzo al fuoco da tutti i lati, rivoltandolo. Certo che la carne non conserverà il sugo e la fragranza di prima, ma l'arrosto sarà mangiabile.

Dunque ricordatevi: involgere il pezzo in carta unta se volete soltanto riscaldarlo e non farlo mai bollire se lo ricuocete in una salsa.

Avanzi di arrosto (*ricetta tedesca*).

A tre o quattrocento gr. di arrosto tagliato a dadi, aggiungerai 6 sardelle pulite e tritate e un cucchiaio di capperi strizzati. Verserai il tutto in

250 gr. d'acqua cui aggiungerai 50 gr. di burro, 250 gr. di sugo di carne (o estratto sciolto in altrettanta acqua o brodo caldo) e fa crogiolare adagio per mezz'ora.

Aggiungi allora 100 gr. di farina stemperati in 125 gr. d'acqua, più 50 gr. di burro.

A mezza cottura si può aggiungere un cetrioletto salato e tagliato a piccoli dadi.

ZUPPA D'OSSA DI PROSCIUTTO E AVANZI DI CARNE (*ricetta tedesca*).

Un litro d'acqua.
10 chicchi di pepe.
Droghe a vostro gusto.
Una cipolla mezzana.
Ossa di prosciutto e avanzi di carne cruda.

Cuocete a fuoco lento un'ora o due e passate il brodo allo staccio.

Lessate alquante patate farinose, a parte, le stempererai nel liquido passato, con un etto o più di burro impastato colla farina.

Addensata la broda, versala su pane, su legumi lessati ecc. Per es. sul seguente intingolo, sempre tedesco:

Taglia avanzi d'arrosto in pezzetti e riscaldali nell'intruglio suddetto.

In Tedescheria, scaldano questi avanzi anche in certe salsa di funghi, di uva passa ecc. che sono poi brodi o colle, più o meno purgativi.

ROAST-BEEF.

Tagliatelo in fette grosse, come bistecche, e mettete le fette nel burro fuso che se ne imbevano, indi fatele rosolare sulla graticola pochi minuti da tutte e due le parti. Condite con sale e pepe e servitele in un piatto caldo con sugo di carne sopra. Meglio ancora se avranno sotto un letto di macche-

roni, di lasagne, di risotto, o anche una *purée* di patate.

Lombata di manzo arrosto.

Tagliate la lombata in fette o in filetti e passateli in un soffritto con erbe odorose, sale e pepe, bagnate con metà brodo e metà vino bianco. In questo intinto mettete a riscaldare la carne, badate che non indurisca e prima di servire aggiungete una cucchiaiata di buon olio d'oliva.

« Fricandeau » di manzo o vitello.

Tagliate a fette il *fricandeau* rimasto, involgetele nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato al quale avrete mescolato sale, pepe, prezzemolo trito. Fate riscaldare metà olio e metà burro e cuocetevi queste costolette a fuoco ardente. Servite con salsa di capperi.

Capirottata.

Disfate dei pomidoro nel burro e riduceteli a *passato* o *purée* che metterete in casseruola con un altro pezzo di burro, sale, pepe, una foglia d'alloro, un chiodo di garofano, un po' di timo, una cipolla, un peperoncino rosso, scorza di arancio o limone e mollica di pane rotta. Bagnate con poco brodo e un bicchierino di acquavite o rhum. Aggiungete gli avanzi e lasciate sobbollire circa mezz'ora perchè la salsa si addensi. Quando è tempo di servire gettate gli odori e spolverate di erba cipollina e cerfoglio triti minutamente.

Questa ricucinatura è adattissima agli avanzi di arrosto, ma vuol essere molto condita.

Filetto di manzo arrosto alla Périgueux.

Il nome vi dice già che vogliono dei tartufi. Tritatene uno grosso con funghi, prezzemolo, cipolletta e uno spicchio d'aglio se lo tollerate. Met-

tete tutto in casseruola con olio, spolverate di farina e mescolate col cucchiaio di legno. Lasciate cuocere qualche minuto, aggiungete un bicchiere di Marsala, sale e pepe. Tagliate il filetto a fette più sottili che potete e mettetele nella salsa suddetta a riscaldare ma non a bollire. Disponete la carne sopra un piatto, sgrassate la salsa, copritene la carne e servite.

Stracotto.

Tritatelo asciutto, pestatelo e fatene o polpette o crocchette, come alle relative ricette. Potrete aromatizzare l'impasto a gusto vostro con funghi, tartufi ecc.

Arrosto all'ussara.

Questo piatto polacco, benchè somigli ad alcuni altri qui riferiti, pure può notarsi a parte per qualche singolarità di fisonomia.

Se vi è rimasto un pezzo di *roast-beef*, specialmente se poco cotto, tagliatelo in fette. Strizzate una diecina di cipolle mezzane e nel sugo mettete mollica di pane, un paio di ettogrammi di burro, sale, pepe e un buon cucchiaio di farina. Cotta che sia questa, aggiungete brodo e quando la salsa avrà sobbollito cinque minuti, mettete giù le fette dell'arrosto, passate l'intinto, legatelo con l'uovo, e servite versandolo sulla carne disposta in corona.

Avanzi di bistecche.

Fate un passato ben sodo di patate e lasciatelo freddare sino all'indomani. S'intende che il passato sarà ben saporito. Ne stenderete la metà sopra una tortiera all'altezza di un centimetro. Tagliate allora, ma sottilissimi, gli avanzi delle bistecche e disponeteli sul passato, l'altra metà del quale stenderete sull'affettato di bistecche coprendolo, ungendo la superficie con burro.

Passate al forno per scaldare e colorire e servite.

ZRARY.

Piatto polacco. Avrete delle fette sottili di manzo o di vitello che potete levare da un pezzo di *roastbeef* o di arrosto rimasto, rammorbidendole se troppo secche. Salatele leggermente da un lato e battetele se occorre. A parte fate un ripieno con lesso rimasto, carne di salsicce, prezzemolo, scorza di limone grattata, uova, mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, e un poco di giuncata o di raviggiuolo. Impastato bene il tutto, stendetelo sulle fette di carne che rotolerete e legherete bene. Mettete in una casseruola una foglia di alloro, scorza di limone, cipolla in cui avrete ficcato qualche chiodo di garofano, pepe, zenzero, brodo, aceto e vino. Aggiungete una cucchiaiata di farina, coprite e quando l'intinto si addensa un poco, aggiungete le fette di carne rotolata che crogioleranno alquanto, finchè le stenderete in un vassoio versandovi sopra l'intinto passato per staccio.

CROCCHETTE DI MANZO LESSO O ARROSTO.

Meglio se arrosto; e scegliete i pezzi non troppo secchi e magri. Tritate, pestate nel mortaio. Fate a parte un soffritto con cipolla trita e burro e appena comincia a colorire, fermate con brodo. Riscaldatevi dentro la carne pestata, levatela, mescolatela con una buona e densa balsamella bene aromatizzata, fatene le crocchette in forma di turaccioli, involgetele prima nella mollica di pan grattato e stacciato, poi nell'uovo sbattuto, poi di nuovo nel pangrattato, e friggete fino a un bel color d'oro.

V° VITELLO

Osservazioni preliminari.

Il vitello, in fatto di avanzi, è la bestia più compiacente che ci sia. Si adatta a quasi tutte le trasformazioni del manzo lessato, a molte del pollo e del castrato arrosto, e riscrivere per lui le ricette già date sarebbe una ripetizione inutile. Ne noterò soltanto alcune che gli sono speciali, come per es. quelle che riguardano la testa, gli arnioni, le animelle ed altre parti che si utilizzano solo o quasi solo in lui.

Ed anche qui badate che le preparazioni trasformative vogliono essere quasi sempre aiutate con estratti di carne, erbe o tuberi aromatici, come correttivi della poca sapidità della carne troppo giovane. Se la carne è arrosto e quindi un po' duretta ed asciutta, rammorbiditela nel brodo tepido, od anche nel iano.

Avanzi di vitello in diverse maniere.

Gli avanzi di testa, di piedi, di cervello ecc. possono esser ricucinati o al burro nero, o alla marinara, o riscaldati in qualunque salsa nei modi già

detti. Si possono friggere gli avanzi di cervella e, se già fritti, riscaldarli su carta unta sulla graticola. Così pure degli avanzi di animelle e di altre parti, che possono esser serviti freddi con una maionese, o conditi come un'insalata, o tritati e incorporati in una frittata.

Avanzi di vitello arrosto alla semplicissima.

Mettete in una teglia i pezzi della carne già arrostita con Liebig sciolto in poca acqua, cipolle già fritte nel burro ed un po' di lardo, patate, cipolline rosolate, sale, pepe, e fate cuocere o meglio riscaldare spruzzando con brodo o vino o, alla peggio, con acqua. Servite, contornando la carne cogli ortaggi. Questo è il piatto nella sua più nuda semplicità, ma potete abbellirlo a vostro talento variando i contorni come con risotto, maccheroni, spaghetti, rigaglie, funghi ecc. il tutto rimasto.

Avanzi di arrosto di vitello alla semplice.

Tagliate gli avanzi a piccoli dadi. Sciogliete in casseruola quanto un uovo di burro con un cucchiaio di farina. Dopo un poco, bagnate con brodo e un cucchiaio di panna con un po' di pepe bianco in polvere. Quando la salsa è cotta, unite la carne di vitello e avanzi di asparagi e di funghi scottati nel burro e un po' di prezzemolo trito. Condensata la salsa, date alla vivanda sul vassoio la forma di un monticello, versateci sopra la salsa che vi rimane e servite con contorno a piacere.

Arrosto di vitello in sandwick.

Tagliate l'arrosto di vitello in fette sottilissime e il più presentabili che vi sarà possibile, imburratene un lato e sovrapponetegli un'altra fettina imburrata, mettendo tra l'una e l'altra una sottilissima fetta di prosciutto. Disponete sopra un vassoio le fette di arrosto così abbinate, cospargetele di albumi d'uova sode tritati in piccoli dadi, schiacciate

i rossi con prezzemolo trito e qualche acciuga pure trita finissima, impastata con poco burro e copritene il tutto. Serve bene per antipasto, contornando con olive od altro.

Avanzi di vitello arrosto in bianco.

Tagliate il vitello in fette sottili. Sciogliete del burro in una casseruola, ma non lasciate che si colori e aggiungete, girando il mestolo, un cucchiaino da caffè di farina o di fecola di patate. Bagnate con acqua calda, salate e aggiungete, a vostro gusto, funghi, tartufi, cipollette, sparagi, fondi di carciofi, cavoli fiori, scorzonere, olive, capperi, pezzi di aragosta avanzata, gamberetti, creste di pollo, odori, ecc. In questo intingolo mettete a scaldare le fette del vitello, legate con uno o due tuorli d'uovo e servite con qualche goccia di limone e crostini intorno. Potete sbatter le uova nel latte, se ne avete.

Avanzi di vitello arrosto in bianco alla provenzale.

Tagliate il vitello a pezzetti e fatelo rinvenire nel lardo con cipolline, spolverate con farina, bagnate con brodo caldo, sale e pepe e odori, fate ridurre, versate un po' d'olio e il doppio di panna, un pizzico di noce moscata, legate con tuorlo d'uovo, rimestate perchè la salsa addensi, e l'olio non compaia a galla e servite caldo con limone strizzato.

Altro modo di ricucinare il vitello arrosto alla provenzale.

Mettete dell'olio in casseruola con un po' di farina, aglio, prezzemolo, scalogno e funghi triti. Salate, impepate, lasciate cuocere un poco, scaldate nell'intinto i pezzi del vitello senza che bol-

lano e servite. Si possono aggiungere acciughe e tartufi, ma poco prima di servire.

Avanzi di vitello in bianco alla contadina.

Mettete in una padella o in una casseruola o burro od olio, scalogno e prezzemolo triti, tagliate in pezzi il vitello, fatelo saltellare, aggiungete una cucchiaiata di farina, amalgamatela bene colla carne e bagnate con metà vino bianco e metà brodo. Badate che la salsa non sia troppo brodosa e quando avrà dato un bollore, legate con tuorlo d'uovo e strizzatele sopra sugo di limone.

Altro arrosto di vitello in bianco.

Riscaldate due cucchiai di burro in un tegame di ferro smaltato, fatevi rosolare due cucchiai di farina, diluite con tre quinti di litro di buon brodo e un quinto di vino bianco e lasciate addensare bene questa salsa. Unitevi sugo di limone, un paio di tuorli d'uovo, qualche fetta di tartufi se ne avete e finalmente l'arrosto freddo, tagliato a fettine, scaldate a bagno-maria e servite.

Avanzi di vitello arrosto alla lionese.

Tagliate una bella cipolla in dadi, soffriggetela che prenda un bel colore, bagnate con brodo bollente, salate, lasciate cuocere e riscaldate nell'intinto gli avanzi del vitello tagliato a pezzetti.

Noce di vitello sia lessata che arrosto.

Fate una buona gelatina e se il pezzo è grosso, legatelo e assettatelo giusto in una casseruola che avrete unta all'interno e quando la gelatina è rappresa. Versate il pezzo sopra un vassoio e copritelo colla gelatina e servite. Se i pezzi non sono grandi, riduceteli in forma presentabile e procedete ugualmente. Così potete fare con altre carni, arista ecc.

Fricassea di vitello.

Tagliate il lesso di vitello rimastovi, in dadi o pezzettini, circa come un'oliva e meglio se potrete aggiungere avanzi o di lingua, o di orecchie o di animelle o di cervello. Fate una salsa con burro, cipolla e pangrattato cui aggiungerete due o tre cucchiaiate di aceto, un poco di zucchero, due fette di limone senza buccia nè semi e un po' di brodo.

Quando questa salsa bolle, mettetevi il vitello, funghi avanzati cotti, se ne avete, ortaggi rimasti ecc., sugo di limone e un cucchiaio di Marsala. Fate scaldare ed insaporire bene e servite.

Si può variare tralasciando l'aceto, specie se è molto forte, ed arricchendo con punte di sparagi, pezzi di cavolfiore, funghi cotti, insomma con quanti avanzi di ortaggi rimasti potete.

Frittelle di fricandò di vitello.

Tagliate la carne in fettoline nel senso contrario al filo del muscolo, marinatele con olio, sugo di limone, prezzemolo, sale, pepe ecc. Dopo almeno un'ora, sgocciolatele, fate una pastella e friggetele come tante frittelle.

Bocconcini di vitello arrosto.

Si possono fare anche col manzo quando sia ben tenero. Tagliate la carne a fettine di forma uguale e unitele a due a due con in mezzo un battutino di prosciutto grasso e magro, lingua od altri salati, cipolla od erbe; o cervello rimasto, mescolato con un uovo e passato per staccio, animelle passate anch'esse, pasta da polpette, o da salsiccia, odor di tartufo, insomma con un ripieno di gusto. Infarinatele, rosolatele nel burro, bagnatele con buon sugo e servite.

Avanzi di vitello arrosto fritti.

Si immergono nella pastella e si friggono, ma occorre fare attenzione alla qualità degli avanzi. Non riescirete bene con la carne compatta della coscia; scegliete invece i pezzi meno duri del petto, per es. delle false costole ecc.

Crocchette di vitello lesso o arrosto.

Pestate bene la carne, già tritata, nel mortaio con qualche foglia di basilico o altro odore che vi piaccia. Avrete scelto le parti più morbide e grassette, eliminando le parti dure e le pelletiche filamentose. Fatene tante crocchette come quelle di manzo (Cap. IV) e trattatele lo stesso.

Crocchette di vitello all'italiana.

Il Sig. Edmondo Richardin nella sua *Art du bien manger*, bello ed utilissimo libro al quale debbo parecchie ricette, scrive ed io traduco:

« Ho trovato una vecchia ricetta italiana per utilizzare il vitello arrosto e farne delle crocchette che sono, in verità, deliziose. Ecco questo piatto nuovo, capace di ravvivare l'appetito.

« Pestate finissimo del vitello arrosto, prendetene due cucchiaiate da zuppa e un cucchiaino di maiale grasso, pestato finissimo anche lui. Mescolatevi una buona cucchiata di pangrattato scottata nel burro o nel sugo, una cucchiaiata di parmigiano pure grattato, due uova, di cui avrete sbattuto a parte gli albumi e i tuorli, il sugo di mezzo limone, sale e pepe. Lavorate bene questo miscuglio e fatene delle crocchette che passerete all'uovo e al pangrattato. Friggetele e servitele con una buona salsa di pomidoro. È un piatto eccellente e si può fare anche con avanzi di pollo ».

Questa *ricetta vecchia* di un *piatto nuovo* è parsa così bella all'autore che la ripete poche pagine più

avanti col titolo di *crocchette alla provenzale*. Il meraviglioso è poi che il *piatto nuovo* è press'a poco quello delle antichissime polpette che lo pseudo Apicio tra le *isiciae* chiama *minutae*, e il Platina nell'aurora del Rinascimento *exicia de pulpa*. Se aguzzano l'appetito, siano laudate dunque le polpette!

Scaloppine di vitello arrosto.

Tagliate gli avanzi del vitello in fette dello spessore del dito mignolo o meno, scaldatele nel burro o nell'olio e fatele colorire.

Intorno alla carne, farete nel vassoio un contorno di ova fritte, di fette di limone e crostini. Spargetevi sopra prezzemolo tritato minutamente.

Vitello tonnato.

Se vi restasse un bel pezzo di vitello lesso, magro, della coscia o del culaccio, steccatelo con filetti d'acciughe e legatelo non molto stretto. Pestate circa 100 grammi di tonno sott'olio e due acciughe, passateli nello staccio, aggiungendo olio fine poco per volta e il sugo di un limone o più, ma che la salsa rimanga liquida, e un pugnello di capperi spremuti dall'aceto. Tenete il vitello in infusione in questa salsa dentro un vaso stretto, e che la salsa lo ricopra per due o tre giorni; slegatelo poi, affettatelo e servitelo con la sua salsa e spicchi di limone.

Avanzi di vitello arrosto ripieno in cartoccio.

Fate un ripieno come meglio vi aggrada. Per es. mettete scalogni, prezzemolo e funghi con avanzi di rognone, carne di salsiccia ecc., il tutto ben trito, condito e impastato con un uovo. Tagliate gli avanzi di vitello in fette e su ciascuna stendete questo od altro ripieno, spolverato di pangrattato.

Involgete le fette in carta oliata, così che il sugo non possa scappare e fate scaldare a fuoco dolce sulla gratella. Si possono involgere le fette in lardo o carnesecca tagliata sottile, o in rete di maiale e prima di metterle nel cartoccio, condirle con fettine di tartufi ecc.

Passato di vitello col riso.

Tagliate a pezzi la polpa avanzata del vitello, mettetela in casseruola con due cipolline trite, un po' di sale, una manciata di riso ed un mazzolino d'erbe aromatiche. Bagnate all'altezza della carne con brodo bianco o, alla peggio, con acqua e fate bollire a fuoco lento per un'ora. Sgocciolate in un colabrodo la carne e il riso, gettate le erbe e pestate il resto in un mortaio. Man mano che la pasta si addensa, allungate col brodo della cottura, indi passate allo staccio, scaldatela a bagno-maria e badate che non bolla. Salate e al momento di servire aggiungete un decilitro di panna bollita. Servite a parte crostini fritti.

Avanzi di vitello nel riso.

Riducete gli avanzi in pezzetti grossi come un uovo di piccione, ben netti da ossicini, pelletiche ecc. Metteteli a bollire per poco nel riso e servite in minestra. Meglio se il riso sarà coi piselli.

Avanzi di vitello in umido.

Gli avanzi di carne in umido o anche arrostita sulla graticola, si tagliano in sottili filetti che si riscaldano nel burro fiorito di prezzemolo, con un'acciuga ben trita. Mettete del burro in fondo ad una casseruola e uno strato di patate in fette ancora calde, indi strati di patate e carne fin che ne avete. Aggiungete il sugo dell'umido se vi rimane, un poco di brodo o anche un po' di latte e cuocete al forno.

Invece delle patate anderebbe bene un buon

risotto, ma allora non occorre disporre gli strati. Si può rimescolare il tutto e passare al forno per un quarto d'ora. Ricordatevi di esser generosi col parmigiano.

Così potete fare anche coll'umido di manzo se non è troppo duro. Se lo fosse per poca cottura, potete prolungare la cucinatura, ma se lo è per la qualità della carne, nulla vi gioverà.

Avanzi di vitello arrosto col marsala.

Tagliate a fettine gli avanzi, rammorbiditeli nel brodo tiepido se sono troppo risecchiti, metteteli al fuoco in un tegamino con alcuni fiocchetti di burro, tre o quattro cucchiai di marsala e, se volete, erba odorosa trita. Fate cuocere fin che il vino sia tutto assorbito o quasi.

Avanzi di vitello arrosto coi cavoli.

Scottate un cavolo nell'acqua bollente, indi tuffatelo nella fredda, sgocciolatelo premendo, gittate il torsolo e i picciuoli grossi, tagliuzzatelo e mettetelo con burro in una casseruola. Spolverate di farina, rimestate un poco perchè prenda colore, bagnate con brodo caldo, salate, impepate, mettete un mazzetto di erbe odorose, collocate sopra un fuoco dolce per circa un'ora. Quando vi parrà cotto, metteteci dentro il vitello in pezzi e appena scaldato servite con la sua salsa ridotta. S'intende che nell'intinto potete mettere quel che volete, tartufi, funghi, cipolline ecc.

Quasi tutte le carni si adattano a questa cucinatura.

Avanzi di vitello arrosto con gelatina.

Questo piatto è di una facilità primitiva se potete disporre di brodo ristretto che possa rapprendersi in gelatina. Può aiutarvi la colla di pesce, ma bisogna che sia di buona qualità e poca, per

non comunicare cattivo sapore alla vivanda. In un piatto che vada al fuoco stendete sul fondo e sui lati erbe odorose trite, sale, pepe e le fette del vitello. Coprite col brodo e lasciate rapprendere la gelatina. Rovesciate il composto sopra un altro piatto perchè l'apparenza sia migliore e servite.

Vitello in gelatina.

È quasi simile alla ricetta precedente.

Avendo in pentola un pezzo di vitello destinato a non essere servito subito o a rimanervi inoperoso, cercate che sia cotto con qualche piede o stinco dello stesso vitello, o di gallina o di simili pezzi che fanno gelatina. Mettete il vitello in forma regolare in un vassoio profondo, contornato da cavolfiori, carote, piselli ecc. e versate sopra il brodo concentrato. Quando la gelatina è rappresa, servite.

Costolette rifatte.

Se rimangono intere, sia cucinate alla milanese, sia in altro modo, si possono rifare in umido, non ricuocendole che il breve tempo nel quale possano assorbire un poco l'intinto, e servirle poi con un contorno a vostro modo, crostini, crocchette ecc. Se vi rimangono in frammenti, servono ad ogni sorta di tritume per fare ripieni e in tutti quei casi in cui sono utilizzabili le carni rimaste in pezzi non più presentabili, come p. es. alla ricetta seguente. Se poi la loro dimensione ve lo concedesse, togliete l'osso, se l'hanno, copritele con un ripieno, arrotolatele, assicurando bene gli orli perchè il ripieno non esca, sia cucendo, sia legando, e riscaldate in sugo o in poco brodo rinforzato da estratto di carne. Servite levando il filo. Se prima di spalmarle col ripieno le sentiste resistenti e difficili ad arrotolarsi, rammollitele in brodo caldo.

Sarà bene riscaldare nell'intinto anche verdure rimaste, maccheroni ecc.

Costolette pestate.

Passate alla macchinetta tagliacarne o alla lunetta, indi pestate 500 gr. di carne di vitello avanzata e impastatela con mezza tazzina di latte, tre uova intere, un poco di burro, sale, pepe, e formatene tante costolette che involgerete nell'uovo sbattuto, indi nel pangrattato e friggerete nel burro.

Quagliette.

Se il pezzo di arrosto di vitello si presta, tagliatelo a fette non molto grosse e su ciascuna distendete un ripieno di cipolla, prezzemolo, carnesecca, mollica di pane, il tutto impastato nell' uovo. Arrotolate le fette, inviluppatele in una fettina di lardo e mettetele a cuocere nel burro, asperse di farina e rivoltatele a tempo. Si potrebbero infilzare in stecchini e cuocere in graticola, ma bisogna badare che non si secchino troppo. Nel ripieno potete mettere carne trita, aromi, ramerino ecc. e ommettere la cipolla se non vi garba.

Quagliette grandi.

Con avanzi di *roast-beef* o meglio di arrosto di vitello, potete fare quagliette, affettando la carne ben fina, quasi come il prosciutto e avvoltolandola intorno ad un pezzo di carnesecca, con una foglia di salvia o d'altro. Ma se l'avanzo fosse grande, tagliate la fetta più larga e sottile che potete, sovrapponete una fetta di carnesecca di uguali dimensioni, salvia, prosciutto cotto, aromi, ecc. ed arrotolate sino a farne un salamino, colla carnesecca dentro. Potete legarlo e cuocerlo in casseruola con burro, brodo ed erbe fine, oppure consolidarlo attraversandolo con uno o più stuzzicadenti, e cuocerlo in graticola, bagnando abbondantemente con olio o burro, perchè altrimenti la pietanza riuscirebbe troppo arida. Servite con qualche contorno.

Insalata napoletana.

Marinate con olio, aceto, pepe e sale il vitello arrosto che vi rimane, tagliato a fettine o a piccoli dadi. Avrete pasta da minestra avanzata che condirete come sopra e unite il tutto con capperi, sott'aceto diversi sminuzzati e prezzemolo trito. Servite.

Avanzi di vitello col ribes.

Diceva il saggio che i gusti non si discutono ed io non mi permetto di esprimere il mio parere sopra certi piatti tedeschi che ad alcuni, come a me, sembrano, scusate il termine giusto, vere troiate. L'oca arrosto piena di mele cotte, il porcellino di latte col ribes, l'indecente concubinaggio del grassume colle acidità, tanto caro ai nipoti dei mangiatori di sego, qui spesso ripugna. Eccone un esempio che riferisco per obbligo di raccoglitore, ma che non raccomando.

Fate due parti del ribes o dell'uva spina e fatene bollire una in una pentola con metà brodo, metà aceto e un paio di fette di pane. Cotto il ribes e diventato tenero, spremetene il sugo che allungherete con un cucchiaio o due di brodo, drogando con cannella e noce moscata. Aggiungete l'altra metà del ribes e fate condensare finchè si rammollisca. Allora si mettono giù gli avanzi di vitello lessato a scaldare ed insaporire; e servite a chi vi pare, che io non ne voglio.

Gnocchi di fegato.

Prendete del pane da zuppa, o tagliate a dadi pane raffermo ed asciugato al forno. Versatevi sopra un po' di latte ed un uovo intero sbattuto. Fate a parte un battutino di cipolla, prezzemolo, timo e maggiorana e rosolatelo con 50 o 60 gr. di midolla di bue, sciolta a bagno-maria, soffritta

e passata pel colabrodo. A parte ancora tritate e pestate nel mortaio gli avanzi non risecchiti di 300 gr. di fegato di vitello o di maiale e passateli anch'essi allo staccio. Mescolate tutti questi ingredienti con un paio di cucchiai di pangrattato, sale, odore di noce moscata od altro aroma che preferiate. Impastate il tutto e fatene gnocchi cui unirete un po' di farina nel timore che si spappolino alla cottura. Ad ogni modo nel cuocerli in brodo leggiero, provate prima con un gnocchetto per vedere se assoda e resta consistente. In dieci minuti circa i gnocchi saranno al punto e potete servirli nel brodo di cottura se vi rimane chiaro, e levarli e condirli come le altre paste asciutte.

Gnocchi alla milanese.

Tritate e pestate nel mortaio 200 gr. di arrosto di vitello o di pollo, aggiungetevi, sempre pestando, 100 gr. di midollo di bue o 100 gr. di burro. Unite ancora 80 gr. di mollica di pane bagnata nel brodo e spremuta, 2 rossi d'uovo, 50 gr. di parmigiano, sale, pepe e passate tutto per staccio. Fate gnocchi con questa pasta e fateli cuocere in brodo leggiero che bolla appena. Levateli sodi e conditeli con burro e formaggio.

Gnocchetti.

Copio dall'aureo libro *Manuale pratico di Cucina, Pasticceria ecc. Venezia, Tip. Emiliana,* 1904, perchè non saprei di meglio.

« V'ha una gran quantità di gnocchetti per minestre in brodo, ma se essi differiscono per la sostanza, la maniera di cuocerli è su per giù sempre la stessa.

« Se non c'entra albume a neve, la pasta si può preparare anche due o tre ore prima di metterla nel brodo; se l'albume ne fa parte, essa dev'essere allestita al momento.

« Quando il brodo che avrete versato in una pa-

della grande (o casseruola) sobbolle (per i gnocchetti non deve mai bollire fortemente), vi si immerge il cucchiaio grande o piccolo che occorre secondo la grandezza dei gnocchi, si stacca un pezzetto di pasta dal composto e si fa la prova. Se i gnocchi riescono bene, devono sempre gonfiarsi, almeno un pochino. Se il gnocchetto di prova riesca piatto e duro, conviene aggiungere alla pasta un pochino di quel liquido col quale è stata preparata, latte, brodo o acqua che sia; se minaccia di sciogliersi per poca consistenza, vi si mescola invece un pizzico di farina e si ripete la prova.

« Le qualità del pane e della farina essendo così diverse da un paese all'altro, non è sempre possibile d'indicare le dosi con assoluta precisione.

« I gnocchetti in genere sono cotti quando vengono a galla, ma non è regola che serva per tutti. Si cuociono, la massima parte, tra i 5 e i 20 minuti, ma ve n'ha che impiegano ancora di più. Dipende dal composto.

« Fatta la prova, si gettano tutti i gnocchetti nel brodo, operazione che esige una certa destrezza acciò riescano uguali e non abbiano troppa differenza per il tempo della cottura....

« I gnocchetti in genere si servono soli nel brodo. È però da osservare che essi formano il delicato e saporito complemento delle minestre più fine e complicate ».

Quanto alla grandezza, può variare da quella di un pisello a quella di una ciliegia. Ciò dipende da voi.

Gnocchetti di avanzi in genere.

Pestate nel mortaio la carne, ma preferibilmente di vitello o di pollo arrosto. Unitevi balsamella densa in uguale quantità di peso e aggiungete un uovo intero per ogni cento grammi di composto. Fate i gnocchetti e cuoceteli come è indicato nella ricetta precedente.

Lingua alla viennese.

Tagliate in fette sottilissime gli avanzi di lingua cotta. In casseruola a parte mettete un bicchiere di vino bianco, mandorle, pignoli, uva secca senza semi, un paio di cucchiaiate di zucchero e la scorza grattata di un limone. Quando questo intruglio avrà bollito tanto che il vino non sappia più di crudo, riscaldatevi ed insaporitevi la lingua, servendo caldo.

Lingua di vitello a lesso.

Affettatela a dischi grossi un po' meno di uno scudo. Fate una salsa, o soffritto, con cipolla, prezzemolo e funghi nel burro. Quando questo bolle, aggiungete un bicchiere di vino bianco, bollente, gettate giù la lingua, spargete sopra pangrattato, lasciate stufare alcuni minuti e servite spruzzandovi sopra sugo di limone.

Gnocchetti di animelle rimaste.

Questi gnocchetti non possono stare che qui dove si tratta del vitello che nella sua prima età possiede le animelle. Gli altri quadrupedi giovani le hanno troppo piccole perchè servano specialmente a quest'uso di farne minestra.

Togliete dunque alle animelle i residui della cucinatura precedente, pestatele nel mortaio e passatele per staccio dopo averle aromatizzate con qualche goccia di Marsala. Impastate con balsamella molto densa, tuorlo d'uovo secondo la quàntità, parmigiano grattato, salate se occorre e fatene dei gnocchetti rotondi. Cuocete, come si è detto e fatene minestra.

Animelle.

Pulitele bene, tagliatele a fettine e marinatele con olio, pepe, sale, limone e un cucchiaio di erbe fine tritate. Involgetele nell'uovo sbattuto, indi

nel pangrattato e friggetele senza seccarle troppo. Potete involgerle anche nella pastella.

Le animelle si prestano volentieri, ridotte in pezzetti, ad entrare nelle frittate, nei composti che servono per ripieno, e se sono in pezzi alquanto grossi, possono essere impanate e riscaldate in gratella, o in un tegamino colla salvia e il Marsala.

Crocchette di animelle o cervella di vitello.

Pulite bene le animelle e le cervella da ogni residuo di cucinatura precedente. Si mettono qui perchè quelle di vitello sono le migliori e le più usate. Tagliatele in piccoli dadi come grani di cece, insieme a funghi cotti, mescolate colla solita balsamella, aggiungete altri avanzi, od uova sode a piccoli dadi anch'esse e cuocete come le altre crocchette.

Animelle col marsala.

Mettete in un tegame proporzionato alcuni pezzetti di burro ed un cucchiaino da caffè di farina. Fate prender colore, bagnate con buon sugo e Marsala, buttate giù le animelle rimaste e tagliate a fettine, fate sobbollire alcuni minuti e servite.

Animelle in fricassea.

Tagliate gli avanzi d'animelle in dadi non tanto grandi, circa quanto un'oliva. Soffriggete nel burro alcuni fiori di broccolo, alcuni funghi ed altri ortaggi rimasti anch'essi. Bagnate con sugo e Marsala, mettete le animelle nel tegame e lasciatele ben riscaldare nell'intinto, indi legate il tutto con un paio di rossi d'uovo frullati a parte in un poco dell'intinto suddetto. Strizzate nel tegame alquanto sugo di limone e servite con crostini intorno.

Pasticcio di animelle.

Tagliatele a dadolini e scottatele nel burro che bollirà con un bicchiere di buon vino. Avrete del cavolfiore e degli asparagi pure rimasti che scotterete nello stesso intinto, e, a parte, cuocete una manata di funghi nel burro con cipolla, prezzemolo, vino e limone, e coi funghi, se lo sopportate, un poco d'aglio trito, che è il loro amico più sviscerato. Bagnate nel brodo circa 80 gr. di pane raffermo, ma solo il midollo, mettete in padella 80 gr. di burro e incorporateci ogni cosa rammorbidendo alquanto con brodo buono. Amalgamate il tutto a caldo, poi versate in una catinella, lavorando con 4 tuorli d'uova, versati uno alla volta, indi le 4 chiare montate a neve, un po' di sale, pepe e noce moscata. Ora foderate al solito uno stampo unto con la pasta frolla, riempitelo col composto e mettetelo al forno a calore moderato circa un'ora, servite con una salsa ben saporita.

Animelle in insalata.

Nettatele il più che potete, affettatele e conditele in un piatto con olio, aceto, pepe e sale. Potete abbellirle con uova sode, insalate verdi o cotte ecc. Le barbabietole rimaste conditele a parte e mescolatele al resto solo al momento di servire, perchè arrossano tutto e quel colore potrebbe esser sgradito.

Animelle di vitello crostate.

Tagliate a fette gli avanzi d'animelle. In un piatto che regga al fuoco, ma possa esser presentato in tavola, stendete sul fondo alquanto burro liquido, sul quale porrete le fette. Copritele una per una con un impasto di lardo, funghi, erbe odorose trite e mollica di pane. Bagnate con qualche cucchiaiata di brodo, sale se ne occorre, e coprite di

pangrattato. Fate cuocere nel forno di campagna finchè il brodo sia assorbito e servite nel piatto.

Cervella di vitello marinate.

Tagliate le cervella in pezzi presentabili e mettetele in un piatto fondo o in una insalatiera. coperte di rotelle di cipolla, carote, prezzemolo e mezza foglia di alloro. Bagnate con aceto e lasciate marinare più di un'ora, rimovendo di quando in quando perchè i pezzi si inzuppino da ogni parte. Indi levatele, infarinatele e friggetele nel burro. Potete servirle così o con altri fritti, o potete versare sulle fette fritte il burro rimasto in padella con un poco d'aceto della marinata.

Questa ed altre ricette per avanzi di cervella di vitello, si mettono qui perchè il vitello è il più usato, ma possono servire per qualunque altro animale.

Avanzi di cervello in maionese.

Se non sono ricoperti di pastella, ma cotti altrimenti, serviteli involti o coperti di una salsa maionese che potete fiorire di grumoli d'insalata, cetrioletti, capperi, gamberi, filetti d'acciuga ecc.

Fritto semplice di cervello rimasto.

Pulite e passate per staccio le cervella avanzate. Unitevi due cucchiai di pangrattato, due cucchiai di parmigiano pure grattato, odore di noce moscata, un rosso d'uovo e quattro o cinque albumi montati a neve densa. Friggete il composto a cucchiaiate. Potete anche friggere nella pastella.

Altro fritto di cervello di vitello.

Fate marinare i pezzi nel sugo di limone, con un cucchiaio d'olio, sale, pepe e prezzemolo. Rimovete qualche volta e fate una pastella così:

Per ogni rosso d'uovo di cui vi servirete, amalgamateci due cucchiaiate di farina, una d'olio e

una tazza d'acqua tiepida in cui farete sciogliere un pezzetto di burro come una nocciuola. Insaporite con un poco di *rhum* e fate che la pasta sia ben liscia e senza grumi. Lasciate riposare, e al momento di friggere, aggiungete gli albumi montati in neve soda. Passate i pezzi di cervello in questa pasta e friggete in modo che coloriscano bene da ogni parte. Spolverizzate di sale fino e servite o da sé, o per contorno.

Fritto di cervella avanzate alla francese.

Fate un battutino d'erbe aromatiche, timo, cerfoglio, maggiorana, prezzemolo, con odore di noce moscata se vi piace, e mollica di pane inzuppata nel latte, strizzata. Soffriggete e, quando la pasta è fredda, amalgamate il tutto, pestate cogli avanzi di cervello, passate allo staccio e fatene polpettine che indorerete nell'uovo, involgerete nel pangrattato e friggerete a color dorato.

Gnocchetti di cervello.

Il cervello di vitello è da preferire, e benchè possiate servirvi anche di cervelli diversi, metto qui la ricetta.

Ripulito bene il cervello rimasto dalle vestigia della cucinatura precedente, pestatelo nel mortaio e passatelo per staccio. Aggiungete pangrattato ed uova intere, tanto da ottenerne una pasta ragionevole che potrete aromatizzare a vostro modo, fatene gnocchetti e cuoceteli, come è detto più sopra a suo luogo.

Sformato di cervello di vitella.

Per fare lo sformato di solo cervello, ne dovrebbe rimanere troppo. Occorre quindi aiutarsi con altri avanzi, filoni, carne trita, animelle, pollo ecc. Ecco tuttavia la maniera se il caso si desse. Metà del cervello fatelo a pezzetti o dadi e l'altra metà la-

voratelo con 100 grammi di burro in una scodella facendone una densa crema. Bagnate nel latte 160 gr. di mollica di pane e passatela allo staccio. Aggiungete al burro quattro rossi d'uovo e amalgamateli, ma uno alla volta, indi il pane passato, indi il cervello a pezzetti, sale, pepe, noce moscata e finalmente i quattro albumi a neve. Cuocete nello stampo unto a bagno-maria. Nell'impasto possono entrare funghi, rigaglie ecc.

Soffiato di cervella di vitello.

Schiacciate gli avanzi nel mortaio, amalgamandoli con quattro cucchiaiate di panna e il rosso di quattro uova. Impastato bene il tutto, aggiungete gli albumi montati in neve soda, imburrate uno stampo e riempitelo solo a tre quarti col composto, perchè deve crescere a forno moderato. Sformate e coprite con una salsa.

Trippa di vitello alla semplice.

Fate un soffritto di cipolla nello strutto, fateci colorire due cucchiai di pangrattato, aggiungete tre fette di prosciutto e tre di salame ben trite, un cucchiaio di prezzemolo trito anch'esso, un cucchiaio d'aceto, il sugo e la scorza d'un limone grattata con un vetro e quando il tutto sarà cotto mettete giù i pezzetti della trippa ben pulita che farete bollire adagio, nell'angolo del fornello, bagnando con un po' di brodo buono e spolverizzando di parmigiano prima di servire. Avrete impepato generosamente.

Zuppa di trippa.

Fate un soffritto di cipolla, trita nel burro o nel lardo. Rosolateci un poco la trippa in listerelle finissime, carote, sedano e prezzemolo, tutta roba rimasta. Bagnate col brodo occorrente per fare la zuppa e aggiungete fagioli e piselli cotti e rimasti.

Fate dare qualche bollore, digrassate, condite con parmigiano, versate sul pane da zuppa e servite.

Pasticcio di trippa.

Foderate uno stampo unto con pasta frolla e riempite il vano con trippa rimasta, alternata o mescolata con un intingolo vuoi di rigaglie, vuoi di funghi, spugnoli ecc. legati con carne avanzata e pestata fino a poltiglia, amalgamata con uovo. Mettete al forno, ma guardatevi bene dal metter zucchero, nemico irreconciliabile della trippa.

Avanzi di trippa alla provenzale.

Fate un soffritto con olio e cipolla nel quale porrete anche funghi triti, uno spicchio d'aglio trito anch'esso e schiacciato, un pizzico di farina, sale, pepe. Bagnate con metà brodo e metà vino e tirate a cottura a densità di salsa. Allora buttate giù la trippa a listerelle o a pezzetti, strizzate limone, indi servite.

Trippa rimasta.

Tagliatela all'ingrosso colla lunetta e poichè sarà già condita a sufficienza, potete friggerla o involta in cialde od in altro involucro. Meglio è però farne polpette non grandi, tritandola ben fina, mescolandola con altri avanzi ugualmente ben triti, tenuti insieme dall'uovo e da una balsamella, infarinate, intinte nell'uovo, indi nel pangrattato e fritte dorate.

Avanzi di trippa, testina ecc.

Per ogni chilogr. di avanzi di trippa, testina, tenerumi ecc. ben ripuliti se servirono ad altro, abbiate due o tre belle cipolle e in ciascuna, ben mondata, conficcate un chiodo di garofano. Cuocetele, se potete, a vapore, cioè ben chiuse e sollevate con qualche sostegno in modo che non tocchino

l'acqua, e cuocete fino a spappolamento. Schiacciatele e passatele allo staccio ricavandone come una crema. Salate alquanto e mettetele in una teglia con burro o un po' di strutto, crogiolate fino al biondo oro, condite con un poco di noce moscata, se la gradite. Gettate giù la trippa, testina ecc. che s'insaporisca bene rimescolando e passate, potendo, la teglia al forno per un momento, condendo con un poco di agro di limone prima di servire, ma non per la trippa. La buona riuscita dipende tutta dalla crema di cipolla che vuol essere rosolata adagio e serbare buon sapore ed odore.

Trippa rifatta.

Collocate al fuoco nell'olio verdure rimaste, secondo la stagione e rosolatele. Mescolate colla trippa rimasta e brodo, in poca quantità, perchè la trippa non nuoti. Insaporite il brodo con estratto Liebig od altri, unite funghi rimasti, uova sode a pezzetti e quando il tutto è a bollore, servite spolverando di parmigiano grattugiato.

Trippa, testina ecc.

La testina di vitello, la trippa, i tenerumi o parti cartilaginose e tendini della gamba e del piede dei bovini, saranno tagliati a filetti. Per ogni chilogramma, mondate due o tre belle cipolle in cui avrete conficcato un chiodo di garofano. Cuocetele a vapore fino a completo spappolamento e passatele per setaccio tanto da averne una crema. Condite di sale e mettete in un tegame con burro rosolando adagio fino che prenda un bel biondo dorato e ravvolgeteci e insaporiteci gli avanzi suddetti. Passate quindi al forno.

Trippa di vitello crostata.

Tagliate la trippa in piccoli pezzi e passatela nel burro con un pizzico di farina, bagnate con vino

e brodo, impepate e salate se occorre, spargeteci sopra un po' di prezzemolo trito, fate sobbollire riducendo la salsa, legate con tuorlo d'uovo e lasciate raffreddare. Fin qui se la trippa vi è rimasta semplicemente lessata, ma se fosse già stata cucinata in umido o quando è stata rifatta al punto di cui sopra, stendete sul piatto in cui dovete servirla, che regga al fuoco, burro, pangrattato e parmigiano e mettete sopra la trippa a cupola. Imburrate, spargete ancora pangrattato e formaggio fate prendere colore al forno di càmpagna e servite.

TRIPPA ED ALTRI UMIDI.

La trippa, se è stata in umido, alla fiorentina, alla romana, come volete, purchè conservi ancora un poco del suo intinto che accrescerete con sugo di carne, o Liebig sciolto nel brodo, riducetela in pezzi assai piccoli.

Fate una polenta nella quale, quando è quasi finita, mescolerete un pugno o due di parmigiano grattato.

A questo punto potete gettar dentro la trippa coll'intinto, mescolare e servire; oppure potete ungere uno stampo liscio, di quelli col buco in mezzo, cuocerci la polenta, sformarla sopra un piatto conveniente e, nel vano centrale, versare la trippa. Questo modo è più elegante dell'altro, ma il risultato è lo stesso. Fiorite con un po' di parmigiano e servite.

Potete trattar così qualunque umido, purchè di pezzetti molto piccoli e privi di ossa. I Veneziani fanno a questo modo la seppia in umido che piaceva tanto al defunto Pontefice, e la ricetta del «*polenta e osei*» non differisce molto.

TRIPPA CROSTATA.

Fate una balsamella abbondante, densa e saporita, nella quale immergerete e rivolgerete la trippa rimasta, tagliata a listerelle. Ad un vassoio che regga

al fuoco, ungete il fondo con burro, disponetevi uno strato di trippa, coprendolo con uno strato di prosciutto cotto tagliato a striscie, indi con un altro di trippa cui sovrapporrete uova sode tagliate a spicchi e finalmente ancora trippa. Coprite il tutto colla balsamella che vi rimarrà, spolverizzatela di parmigiano grattato, indi pane raffermo ugualmente grattato. Spargetevi sopra qualche fiocchetto di burro e fate scaldare bene e colorire al forno.

Avanzi di cuffia di vitello crostati.

Tagliate la cuffia (*) in pezzettini, passateli al burro con un pizzico di farina, bagnate con metà brodo e metà vino bianco, salate, impepate, aggiungete un poco di prezzemolo trito, fate sobbollire perchè l'intinto si restringa, legate con rosso d'uovo, lasciate raffreddare e stendete il tutto sopra un piatto che regga al fuoco e che dovrà esser servito in tavola. Mescolate con burro, pangrattato, parmigiano e acconciate la cuffia a cupola. Imburrate e fate crostare nel forno di campagna.

Del resto si può riscaldare nelle salse indicate a vostro gusto.

Avanzi di cuffia di vitello alla provenzale.

Mettete in casseruola burro, funghi triti e uno spicchio d'aglio schiacciato che poi getterete. Passate al fuoco con un poco di farina, sale e pepe,

(*) La *cuffia* che vendono cotta i trippai, è il *mesenterio* dell'animale, che, secondo le città, ha diversi nomi. In francese la dicono *fraise*, perchè ricorda le lattughe o gale che i nostri nonni portavano allo sparato della camicia; a Milano molti, *franzeisa*; il *Cuoco Piemontese*, traduce alla brava *frezza*, e altrove chi sa come è battezzata. Come cibo non è consigliabile a stomachi delicati. Il nome di *cuffia*, viene dalla reminiscenza delle cuffie femminili, ondulate e arricciate, perciò ha anche il nome di trippa riccia.

bagnate al solito con metà brodo e metà vino bianco, una cucchiaiata d'olio, lasciate bollire e ridurre al punto di una salsa, gettatevi gli avanzi di cuffia, lasciate ridurre e servite con fette di limone.

Cartilagini (*tendrons*) di petto di vitello.

Se saranno state in umido, intridetele bene nel loro intinto, impanatele, immergetele nell'uovo frullato, impanatele di nuovo e friggetele in modo che prendano un bel colore. Potete anche rivestirle di una pastella e friggerle così, servendo con spicchi di limone.

Se lessate, involgetele e copritele di salsa maionese, fiorendo con filetti d'acciughe, capperi, e sottaceti a vostro gusto.

Orecchie di vitello impanate.

Le orecchie già lessate, potete, se vi piace, arrotolarle sopra un ripieno, o se no, lasciarle tali e quali. In ogni caso, spalmatele leggermente col burro, poi coll'uovo e pangrattato. Fatele prendere colore al forno o sulla graticola, nel qual ultimo caso badate che non anneriscano e servite caldo con fette di limone.

Fegato di vitello.

Se è cotto in casseruola, non perde quando è ricucinato. Per variare però, potete tagliarlo a pezzetti ed infilarlo in asticciuole o bastoncini alternato con la carnesecca e la salvia come gli uccellini. Ungete coll'olio, o il burro, o il bianco d'uovo, secondo il gusto. Potete anche impanare. Cuocete in graticola su carta unta.

Avanzi di fegato di vitello stato in padella.

Fate un soffritto con olio, o burro, cipolla, funghi, sale e pepe e fermatelo con metà vino e

metà brodo. Fate cuocere bene e pochi momenti prima di servire metteteci gli avanzi di fegato a pezzetti. Levateli appena caldi, altrimenti induriscono.

Avanzi di fegato di vitello arrosto alla marinara.

Soffriggete nel burro o nell'olio alcune cipollette intere e colorite che siano, levatele e coll'intinto fate un soffritto che bagnerete con metà vino e metà brodo, sale e pepe. In caso aggiungete un altro poco di burro o d'olio e l'odore dell'aglio se lo gradite ed altri odori a vostro gusto. Rimettete le cipollette, scaldate nell'intinto le fettine di fegato avanzato, senza che risecchiscano e servite.

Avanzi di fegato di vitello arrosto in torta.

Tritate finamente il fegato con altrettanta quantità di lardo o di carnesecca, o meglio ancora con ripieno di salsiccia, prezzemolo e funghi pure triti, impepate e salate con giudizio per via del lardo e della salsiccia e mescolate bene il tutto. Prendete un vassoio che regga al fuoco e stendeteci sopra il composto come per una torta e fate cuocere dolcemente o al forno di campagna o col fuoco sotto e sopra e servite.

Avanzi di fegato nel burro di acciughe.

Ripuliti bene gli avanzi di fegato, metteteli in una teglia dove avrete fatto scaldare del burro d'acciughe (V. il Cap. delle Salse). Se indurisse troppo, tenetelo morbido con un poco di buon brodo e appena è caldo, servite.

Avanzi di fegato con patate.

Pelate una diecina di patate a lesso e pestatele finissime con fegato in proporzione, per ottenerne un impasto omogeneo, allungando con un po' di

brodo se assoda troppo. Nel burro sciolto mettete a soffriggere una cipolla trita e aggiungete l'impasto con sale e pepe se occorrono. Battete in neve soda tre albumi e incorporate anche questi. Imburrate uno stampo, riempitelo, ma non tutto, coll'impasto, cuocete venti minuti a forno tranquillo, sformate e servite.

Pasticcio di fegato di vitello.

Ricorda il pane di fegato, ma è più delicato. Riscaldate un poco nel Marsala le fette di fegato rimasto, pestatelo nel mortaio e passatelo allo staccio in una catinella dove lo dimenerete e mantrugierete versando a goccia a goccia 100 gr. di burro liquefatto. Sbattetelo allora colla frusta finchè il composto diventi omogeneo e spugnoso, aggiungendo alcuni cucchiai di gelatina sciolta ma quasi fredda. Versate poi il tutto in uno stampo liscio bagnato d'acqua e mettetelo sul ghiaccio. Si può coprire di gelatina ed aggiungere all'impasto del sugo di limone crescendo un po' la dose del burro.

Fegato per minestra.

È una minestra spagnuola abbastanza curiosa. Tritate gli avanzi di fegato cotto in qualunque maniera. Mettete uno strato di pane abbrustolito nella zuppiera, indi un altro di fegato trito, spolverate di parmigiano grattato. Gli Spagnuoli aggiungono aromi e spezie, prezzemolo pesto ecc. Fate un'altro strato di pane, indi di fegato e così via. Avrete sgusciate, arrostite e pelate e pestate nel mortaio non poche nocciuole, che metterete così ridotte in una parte di brodo buono, riducendole come pasta che allungherete poi con altro brodo e verserete nella zuppiera quasi piena, lasciando inzuppar bene; e servite.

Avanzi di fegato di vitello arrosto alla moda.

Fate un soffritto con carnesecca trita, cipolla, carote ed altri ortaggi odorosi, nel burro o nell'olio, con pepe e sale, regolandovi perchè la carnesecca è salata. Lasciate cuocere e mettete poi in questo intinto il fegato a listerelle. Appena è caldo, servite.

Avanzi di fegato di vitello arrosto al burro nero.

In un piatto che regga al fuoco mettete gli avanzi del fegato tagliato a fettine. In una padella mettete abbastanza burro che farete diventar bruno o nero alla cottura. Allora aggiungete prezzemolo e versate il tutto sul fegato. Nella padella farete subito scaldare dell'aceto e del sale e quando avrà dato un bollore, versate anche quest'aceto sul fegato, fate riscaldare il piatto se occorre e servite.

Spaghetti di fegato.

Ripulite bene gli avanzi di fegato dai residui della precedente cucinatura e pestateli in mortaio con uovo proporzionato alla quantità, facendone una pasta abbastanza morbida, alla quale unirete sale, pepe, noce moscata od altro odore. Avrete brodo bollente e una grattugia, o una schiumarola, a traverso della quale, comprimendo con un cucchiaio, farete passare l'impasto nel brodo. Pochi minuti sono sufficienti per la cottura e dalla dimensione dei fori, avrete spaghetti, capellini, passatelli ecc. Il tutto sta che la pasta si rappigli subito qaundo cade nel brodo bollente. Servite con parmigiano a parte.

Sformato di fegato alla romana.

Pestate gli avanzi ben ripuliti del fegato che può esser anche di maiale, o metà per qualità. Unitevi

metà del suo peso di balsamella, cinque rossi e un uovo intero per ogni 400 gr. di fegato ed un cucchiaio di pignoli mondati. Lavorate bene l'impasto, mettetelo in uno stampo liscio che avrete internamente imburrato e cosparso di pangrattato e fate cuocere a forno moderato.

Fegato di vitello coi crostini.

Se il pezzo rimasto è abbastanza grande per comportarlo, tagliatene tanti piccoli tondi della misura, circa, di quelli per tortellini, riscaldateli in un po' di brodo, disponeteli sul vassoio alternandoli o sovrapponendoli a crostini fritti e versateci sopra una salsa a vostro gusto, preferibilmente che contenga funghi.

Pane di fegato di vitello.

Può servire anche il fegato di altri animali.

Pestate il fegato in un mortaio aggiungendo uova intiere, secondo la quantità e un bicchiere di Marsala. Mettete quest'impasto in uno stampo burrato, ma non riempitelo. Fate cuocere a bagnomaria e sformatelo, coprendolo con una salsa a vostro gusto. Col fegato si può pestare anche carnesecca trita. L'odore dei tartufi è consigliabile.

Polmone di vitello.

La minestra col polmone di vitello dentro, non è in grande uso da noi, specialmente nell' Italia centrale e meridionale, per quanto S. M. I. R. A. Francesco Giuseppe ne sia ghiotta. Ma se, per caso, ve ne restasse del già bollito, soffriggete nel burro un paio di scalogni pesti o due cipolle trinciate con un battutino di lardone e fatevi arrossare un cucchiaio o due di farina o di pangrattato finissimo, mettete giù il polmone e quando sarà riscaldato, bagnate con brodo buono ed insaporito di estratto Liebig, e con vino bianco asciutto, Marsala se volete.

Aggiungete sale, pepe, fette di tartufi se potete e lasciate crogiolare alquanto, servendo con sopra parmigiano grattugiato.

Oppure: Mettete i pezzi in una casseruola con burro spolverizzato di farina, rimescolate spesso, bagnate con un po' di brodo, condite con odori, legate con uovo e un po' di sugo di limone, cospargete di formaggio e servite.

Avanzi diversi di testina di vitello.

Se vi rimangono avanzi di testina, di lingua e di cervella di vitello, se ne può fare un piatto gradito, a questo modo.

Tagliate la testina e la lingua in fettine. Passate per staccio il cervello, impastatelo con mollica di pane, burro, tuorlo d'uovo e albume montato a neve, oppure quattro cucchiai di pangrattato e due uova intere. Fatene tanti gnocchetti, scottandoli perchè assodino. Fate intanto un soffritto di cipolle, burro e un po' di farina e quando è colorito, diluite con brodo buono, adagiatevi la testina e la lingua, e una o due animelle rimaste, tagliate a pezzetti. Bagnate con sugo di limone e un po' di Marsala, aggiungete, potendo, funghetti in umido avanzati e i gnocchetti già assodati nell'acqua bollente, o meglio nel brodo. Servite questo piatto con sugo ristretto e con qualche contorno a vostro gusto.

Testa di vitello lessata.

Tagliate gli avanzi a pezzetti, intrideteli nella pastella e friggeteli o soli, o con resti di cervello o di animelle se ne avete. Si possono anche marinare per renderli più saporiti.

Testina in salsa.

Fate riscaldare la testina lessata che vi rimane, in una delle salse indicate al Cap. I, con preferenza delle salse piccanti, vista la poca sapidità della te-

stina. Per esempio questa. Fate bollire un bicchiere di vino e un bicchiere di aceto con due o tre chiodi di garofano, un pezzetto di cannella se vi piace, la scorza di mezzo limone, tre cucchiaiate di zucchero, un pizzico di zafferano, un cucchiaio di uva passolina ben lavata, uno di pinoli triti e tre cucchiai di capperi. Ve ne risulterà una salsa agrodolce nella quale farete sobbollire la testina fino che sia ben calda, indi servite coll'intinto in una salsiera.

Testa di vitella in fricassea.

Tagliate a filetti la testa rimasta lessata e la lingua a fettine se ve ne avanza. Fate un battuto di cipolla e fatelo colorire nel burro, inumidendo poi con qualche cucchiaio di brodo. Collocatevi la testa e la lingua, allungate con un bicchiere di brodo e uno di vino bianco e fate insaporire e riscaldare. Aggiungete il cervello lessato a pezzetti, se v'è rimasto, il sugo di un limone e prezzemolo trito. Versate ben caldo nel vassoio e servite con crostini.

Testina di vitello crostata.

Tritate mezza cipolla, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, capperi, funghi ecc. e soffriggete nel burro e mischiateli poi con uovo sbattuto, sale, pepe e spezie. Mettete i pezzi della testina lessata in un vassoio che regga al fuoco e copriteli in bella maniera col pastume detto di sopra. Spolverizzate di pangrattato e fate prendere colore al forno di campagna.

Così potete operare con tutti gli avanzi un poco glutinosi, come zampe, piedi, tenerumi ecc. di qualunque bestia.

Peducci di vitello.

I peducci ed anche i zampetti che servirono per fare la gelatina possono servirsi in insalata, ma il meglio, dopo raffreddati, è disossarli, spremerli

se sono ancora inzuppati di brodo e friggerli in pezzi involti in farina, indi in uovo sbattuto e finalmente in pangrattato, servendoli con salsa piccante. Lo stesso dicasi dei piedi e zampetti di maiale.

Arnioni di vitello, castrato, maiale ecc.

Cotti in qualunque maniera e ridotti a piccoli dadi, vanno benissimo nella frittata. A riscaldarli per servirli di nuovo, si corre il rischio che vi diventino cuoio.

S'intende che nella frittata sarà bene aggiungere qualche cosa d'altro; prezzemolo, zucchetti a dadi già rosolati nel burro ecc.

Si trovano bene anche nelle uova strapazzate.

Avanzi di arnioni di vitello su crostini.

Tritate gli avanzi di arnione e, se hanno qualche lembo di grasso, lasciatelo pure. Unite, sempre triti, prezzemolo, cipolla e funghi e mescolate il tutto con sale e pepe, unendo con l'uovo. Abbiate dei crostini fritti nel burro e su ciascuno stendete uno strato del composto, grosso come il dito mignolo. Fatelo tenere aderente ai crostini con uovo sbattuto, copritelo con un leggero strato di mollica di pane e verniciate ancora coll'uovo. Mettete i crostini sulla graticola a fuoco debolissimo, cospargete di parmigiano, passate su tutto il riverbero della paletta rovente e servite.

Altri arnioni di vitello su crostini.

Ricettà un po' più semplice, ma simile alla precedente.

Tritate un arnione di vitello avanzato con sale se occorre, pepe, due uova e un po' di panna, legando il tutto a fuoco dolce. Tagliate a fette del pane raffermo e fatele indorare nel burro caldo. Sopra ogni fetta ponete quanto basta di questo intriso con un poco di burro, come un cece, e scaldate al forno

per due o tre minuti. Serve anche il fegato di qualunque bestia e i crostini possono contornare un arrosto qualunque.

Zampa di vitello.

Essendo cotta per lo più a lesso, se ve ne rimane, potete ricucinarne i pezzi come la testina, o come segue. Fate un intinto con burro, sale e pepe, sugo di carne o conserva di pomodoro o estratto di carne diluito in un po' di brodo e parmigiano sopra nel servire. Se poi l'aveste intera, specialmente il piede, disossatela cercando di non romperla ed all'osso sostituite un ripieno di vostro gusto, utilizzando carni avanzate, arrotolate, legate con spago e ricuocetela in una salsa preferibilmente agrodolce o piccante. Slegate poi e servite nella salsa.

Finta zuppa di tartaruga.
(*Mockturtle soup. Ingl.*).

È una imitazione di imitazione. La vera zuppa di tartaruga, così cara agli Inglesi, si fa colle carni di tartaruga, la finta (*mock*) colla testina di vitello e questa cogli avanzi della testina. Già la tartaruga stessa fornisce carne insipida ed ha bisogno di condimenti energici, figurarsi poi le imitazioni! Ma se volete provare, fate così: Prendete avanzi di testina di vitello dove rimanga pelle e tagliate in piccoli dadi. Aggiungete prezzemolo, timo, basilico, cipolla, foglia d'alloro, funghi, prosciutto magro, chiodi di garofano e pepe di Caienna. Soffriggete non molto questi ingredienti nel burro e mettete il tutto in una casseruola dove avrete fatto arrossire nel burro alcune cucchiaiate di farina e aggiunto poi l'acqua o meglio il brodo occorrenti per la minestra che deve riuscire molto densa. Fate bollire e schiumate per un'ora, passate l'intinto per lo staccio, aggiungetegli un bicchiere di Marsala, o Madera, o altro vino bianco analogo e secco, estratto di carne Lie-

big od altro, e pallottoline o simili che si vendono coi nomi di zuppa *reale*, *imperiale* ecc. e finalmente un filo di sugo di limone. Prendete tante scodelle quanti sono i convitati, mettete in fondo a ciascuna un rosso d'uovo sodo, i pezzi della carne trita di testina e della zuppa, versate il brodo bollente e servite.

Costolette in sorpresa.

Impastate midollo di pane, o pangrattato, nel burro liquefatto con un tuorlo d'uovo. Tagliate gli avanzi di vitello arrosto in forma di costolette e immergetele in questo intinto. Simulate l'osso che manca o con ossa rimaste e pulite, il meglio che potete o cercate di imitarlo in altro modo. Scaldate su carta unta in gratella o al forno e servite con contorno di prezzemolo.

Polpettone.

Passate parecchie volte nel tritacarne 500 gr. di castrato e 500 di vitello cotti arrosto, con 5 acciughe pulite e senza spine, un mazzetto d'erbe odorose, due cipolline già rosolate nel burro, 60 gr. di midolla di pane bagnata nel brodo e spremuta, sale se ne occorre, pepe, una presa di noce moscata o di macis, tre uova frullate con un cucchiaio o due di panna e uno di sugo di limone. Con questo composto fate il polpettone come un salame ed involgetelo nella rete di maiale in modo che non possa aprirsi e mettetelo in una teglia ovale con alcuni pezzetti di burro. Bagnatelo con brodo e pilottatelo col suo sugo. In Amburgo, o da quelle parti, insaporiscono con un po' di birra, ma che non sia amara.

Questa,è la ricetta ortodossa, ma potete variare sostituendo il manzo od altre carni al castrato, omettendo la rete ed infarinando soltanto, aggiun-

gendo salsa di pomidoro, servendo con insalata, il tutto freddo e in fette come il salame.

Polpettine nel pomidoro.

Tritate minutissimamente il vitello arrosto rimasto. Supposto che sia mezzo chilogr. aggiungetegli 50 gr. di carne di salsiccia, o, in mancanza, prosciutto ben tritato. Fate passare al burro e aggiungete un altro trito di prezzemolo, cipolla ecc. Inzuppate nel latte la midolla di un panino e rimescolate il tutto con un uovo crudo ed uno sodo e tritato, fatene tante pallottole grosse come una noce e infarinatele, disponendole in un vassoio unto e che regga al fuoco. Abbiate ora dei pomidoro, metà del numero delle polpette, tagliateli a mezzo per traverso, liberateli dai semi e dall'acqua eccessiva, fateli cuocere nell'olio, ma non troppo, con sale e pepe, lasciate un poco raffreddare e con ogni mezzo pomodoro coprite una polpettina nel vassoio, come un cappello, e passate al forno, ungendo col condimento rimasto dalla cottura dei pomidoro e servite, fiorendo di prezzemolo trito.

———

VI.º MAJALE

AM

Osservazioni preliminari.

Un pregiudizio più antico dello stesso Esopo, incorona re degli animali il leone. L'estetica si mise sotto ai piedi la giustizia, poichè il re degli animali è il maiale, per quanto l'abate Casti e gli alfabeti illustrati pei fanciulli persistano nel pregiudizio vecchio. Nè si dica che il maiale mangia di sudicio, poichè sono le bestie che mangiano cose poco nette che sono le più saporite. Tra gli uccelli, gli insettivori vincono per lo più i granivori. La beccaccia si nutre di vermi. Così in mare l'aragosta ed altri crostacei che mangiano pesci morti e corrotti hanno miglior sapore che i mangiatori d'alghe. Il maiale non sceglie con troppa cura il suo cibo, ma dà carne più aromatica di qualunque altrò quadrupede. Ripeto, il re degli animali è lui!

Quanto a rifarlo per servirlo di nuovo, notisi che è molto compiacente e accetta tutte, o quasi, le ricucinature del vitello e del castrato, per cui non ripeterò le ricette. Vuole però esser sorvegliato e preparato bene perchè ha il vizietto di risecchire

alla seconda cottura, avendo perduto già assai grasso nella prima.

Avanzi di maiale.

In un vassoio profondo, previamente imburrato, mettete uno strato di cavoli lessati, disponeteci sopra gli avanzi di maiale affettati e ridotti più presentabili che potete e sopra mettete uno strato di cipolla in fette sottili. Sale, pepe, pezzetti di burro qua e là, bagnate con brodo o estratto sciolto e cuocete a forno caldo.

Cogli avanzi di maiale va bene la salvia.

Salsiccette casalinghe.

Passate nel tritacarne metà di carne arrostita di vitello e metà di maiale, mettiamo 500 gr. di ciascheduna. Aggiungete 100 gr. di prosciutto tagliato a dadi piccolissimi, un paio d'uova, formaggio grattugiato, un cucchiaio o due d'erbe fini trite, uno scalogno e un tartufo o due (potendo) tritissimi, sale, pepe, odore di noce moscata, fatene tanti salamini o canettoni lunghi e grossi come un dito o meno, involgete nell'uovo, indi nel pangrattato e friggete nel burro.

Invece del prosciutto potete usare carnesecca, marinare un'ora nell'olio, indi cuocere sulla graticola, badando che il fuoco troppo ardente non vi sformi ogni cosa.

Avanzi di prosciutto coi piselli.

I piselli e il prosciutto sono buoni amici. Cuocete i piselli nel burro o nella carnesecca e aggiungete il prosciutto a fettoline. Badate che non occorre salare, o almeno siate assai parchi.

Avanzi di prosciutto cotto fritti.

Fate delle belle fette col prosciutto cotto, non troppo sottile, infarinatele e fate scaldare del burro

nel quale friggerete il prosciutto sino a che abbia preso un bel colore. Fritto che sia, potete mischiarlo con altri avanzi, ugualmente fritti, con limone intorno o, se solo, coprirlo col liquido della frittura in cui abbiano bollito alcune goccie d'aceto.

Avanzi di arrosto di maiale con la cipolla.

Tagliate in fette molto sottili gli avanzi di maiale arrosto (arista ecc.), tagliate in piccoli dadi alcune cipolle che soffriggerete in padella, bagnando, ma poco, con aceto. Fate ridurre e aggiungete o sugo, o Liebig, mettete poi le fette di carne, condite, non lasciate bollir molto per non seccare la vivanda e servite con salsa di pomidoro.

Avanzi di maiale arrosto con le patate.

Tagliate a dadolini della carnesecca e quando sarà colorita, bagnate con brodo caldo e buttateci delle patate tagliate in pezzi press'a poco uguali, aggiungete cipolline, odori e lasciate cuocere. Cotto che sia bene l'intingolo, scaldateci le fette di arrosto e servite.

Avanzi di maiale arrosto coi funghi.

Fate un soffritto, bagnate con brodo bollente, mettete erbe odorose, pepe e sale, aggiungete i funghi e lasciate cuocere un quarto d'ora. Gettate via le erbe, fate riscaldare nell'intinto le fette del maiale e servite.

Se però voleste cucinarlo in bianco, usate del burro sciolto nel quale porrete della farina che non farete colorire sul fuoco, bagnate con acqua e seguitate come qui sopra, salvo che legherete la salsa con tuorlo d'uovo. Un po' di sugo di limone ci sta.

Arrosto di maiale marinato.

Se il pezzo, o i pezzi sono abbastanza grossi, trattateli precisamente come è detto al Cap. 7 seguente pel castrato come capriolo.

Salsiccette nude.

Passate nel tritacarne gli avanzi di maiale cotto in qualunque modo e di qualunque parte, purchè sia carne magra. Non sarà male, per maggior varietà, aggiungere avanzi di vitello cotto, anche fino alla metà della massa. Impastate con midollo di manzo, quanto è il peso del quarto della massa, sale e pepe quanto ne bisogna secondo gli avanzi sono più o meno salati, e se non vi dispiace, l'odore dell'aglio pestato e delle erbe odorose. Impastate il composto con panna quanto basta perchè non si sbricioli, fatene tante salsiccette grosse e lunghe come un dito, involgetele nel burro sciolto e poi nella farina e rosolatele in un tegame nello strutto dove avrete prima fritto e poi gettato una mezza cipolla, badando che non si rompano nel voltarle; e servitele con un contorno di verdure o di patate che in questo caso è indispensabile.

Fritto di salsiccia.

Rimanendovi alquanta salsiccia (circa 200 o 250 gr.), spellatela, tritatela e mettetela in un recipiente con 48 grammi di formaggio d'Olanda grattato. A parte, prendete due cucchiaiate di fior di farina e unitele a un bicchiere di brodo, in una casseruola, fate cuocere 5 minuti mescolando sempre, lasciate intiepidire, aggiungete due rossi d'uovo sbattuti, impastate e rimettete al fuoco. Quando il composto comincia ad assodare, ritirate e lasciate intiepidire, indi mescolate colla preparazione delle salsicce che serbaste in casseruola. Unite bene impastando, insaporite con noce moscata od altri aromi, versate sulla spianatoia e fatene tante palle come una grossa noce. Involgete nel pangrattato, indi nell'uovo sbattuto e finalmente ancora nel pangrattato. Friggete e servite.

Più delicato sarà il piatto se le salsicce e il

formaggio trito saranno incorporati in una buona balsamella invece che nella farina spenta.

Fegato di maiale.

Come quello di vitello, marinandolo se risecchito e coprendolo poi con salsa di pomidoro. Sta volentieri colla cipolla rosolata, il ràmerino e la polenta.

Avanzi di cotichino, zampone ecc.

Sono buoni freddi, tagliati a fette come il salame, coperti di gelatina, accompagnati con burro, sedani crudi, insomma come si servono gli antipasti.

Se voleste poi riscaldarli in pezzi più grossi, nel loro brodo o in altro, bisognerà involgerli, pezzo per pezzo, in un pannolino e legarlo, se no il trito anderebbe pel pentolo. Occorre servire allora con contorno di crauti riscaldati o passato di patate, lenticchie, fagioli ecc. riscaldati anch'essi, ma impastati con un po' di burro. Si possono pure contornare di erbaggi in tutti i modi con cui si presentano quando sono ancora intatti.

Crostini di cotichino.

Sciogliete due cucchiai di zucchero e, quando comincia a prender colore, aggiungete alquanto aceto caldo e avanzi di cotichino ben pestati. Lasciate soffriggere e unite uva passolina ed altro, aceto, tanto da farne una pasta densa. Spalmatene fettine di pane seccate sulla gratella e servitevene per contorno all'arrosto.

Testa ed orecchie di maiale.

Se le orecchie non sono troppo risecchite, nel qual caso bisognerà marinarle bene, tagliatele a pezzetti e friggetele involte in pastella. Così pure si può fare con gli avanzi della testa.

Polpettone di maiale e vitello.

Passate dalla macchina tritacarne, o tritate minutamente colla lunetta, avanzi di maiale e di vitello insieme che non siano troppo prosciugati e secchi. Mettiamo 500 gr. per ciascun avanzo. Unite un poco di lardo (strutto) 5 o 6 acciughe pulite e spinate, due cucchiai di erbe odorose, 2 tartufi, mezzo spicchio d'aglio trito con sale, 2 cipolle rosolate nel burro, e mescolate al fuoco con 50 gr. di midollo di pane inzuppato nel brodo e nel latte e spremuto, più un pizzico di pepe, odore di noce moscata e due uova intere. Intridete bene questo composto, fatene come un salame che involgerete nella rete di maiale, dando qua e là qualche punto perchè non si scomponga e cuocete per un'ora o più, a seconda del volume in un tegame nel burro, bagnandolo o pilottandolo col suo intinto e poca acqua fresca, a cucchiaini.

Pasticcio di fegato di maiale.

I pezzi del fegato cotti sulla graticola con la rete, si riscaldano in un battutino di salvia con una foglia di alloro, burro e cipolla. Rammorbidito che sia, pestatelo nel mortaio col sugo di un grosso limone, 170 gr. di lardone trito ed alquanto grasso di vitello, mescolando tutto per farne una pasta omogenea. Foderate uno stampo liscio con sottili fette di lardone, empitelo col composto che avrete condito di' sale, pepe, noce moscata e aromi che vi piacciano. Potete alternare la carne con un battutino di carnesecca, prezzemolo, basilico, timo e salvia. Coprite con qualche fettina di lardone e cuocete a forno moderato. Sformate, buttate il lardone non sciolto, coprite di gelatina e servite freddo.

Arista tonnata.

Trattatela press'a poco, come il vitello tonnato. (Cap. V). Se l'arista è un po' risecchita, prolungate l'immersione nell'intinto, fino che è possibile. Fiutate però spesso perchè la carne non infracidi.

Avanzi di porchetto di latte in bianco.

Tagliate gli avanzi di porchetto in filetti sottili. Fate in casseruola un soffritto con funghi affettati, odori, uno spicchio d'aglio e uno o due scalogni triti se non vi dispiacciono, mezza foglia d'alloro e un poco di timo. Passate al fuoco con un pizzico di farina, bagnate con metà brodo e metà vino bianco, sale e pepe. Fate bollire e ridurre a poco fuoco, passate al setaccio, riscaldate ancora e mettete giù i filetti del porchetto, senza farli bollire. Legate con tuorlo d'uovo, aggiungete qualche goccia di limone e servite caldo. Ci starebbero bene fettine di tartufi, ma solo quando si mettono giù le fette del porchetto, perchè non perdano sapore cuocendoli troppo.

Potete ricucinare così anche il cignale se non è troppo duro. In caso, aiutatevi colle ricette del vitello arrosto.

Piedi di maiale ripieni.

Se vi rimanessero per caso dei piedi di maiale interi e già lessati, adoperate tutta la vostra industria e un coltellino fino e tagliente per levarne le ossa senza romperne la pelle e gli integumenti. Fate allora un ripieno ben trito di carne di maiale cotta arrosto, prosciutto, midollo di bue, scalogno trito, pane bagnato nel brodo e alquanto strizzato, passate il tutto per staccio e impastate con tartufi a fettine e sale se occorre e pepe. Con questo impasto, riempite il vuoto lasciato dalle ossa, involtate i peducci nella rete di maiale, fateli ro-

solare un pochino nel burro, rivoltateli nell'uovo frullato, indi nel pangrattato e cuoceteli per poco sulla graticola a fuoco ardente.

Sangue di maiale.

Le famiglie che hanno l'uso di macellare il maiale in casa, come accade spesso in campagna, si trovano talora impicciate per utilizzare anche il sangue che, in questo caso, diventa un avanzo ed entra nei limiti di questo libretto. Del sangue si può fare il migliaccio alla romagnola, specie di dolce di cui ecco la ricetta che dà l'Artusi: « Abbiate: Latte, decilitri 7 — Sangue di maiale disfatto, gr. 330 — Sapa oppure miele sopraffino, gr. 200 — Mandorle dolci sbucciate, gr. 100 — Zucchero, gr. 100 — Pangrattato finissimo, gr. 80 — Candito, gr. 50 — Burro, gr. 50 — Spezie fine, due cucchiaini — Cioccolata, gr. 300 — Noce moscata, un cucchiaino — Una striscia di scorza di limone. — Pestate in un mortaio le mandorle insieme al candito, che avrete prima tagliato a pezzetti, bagnatele di tanto in tanto con qualche cucchiaino di latte e passatele per istaccio. Ponete il latte al fuoco con la buccia di limone, che poi va levata, e fatelo bollire per dieci minuti; unitevi la cioccolata grattata e, quando questa sarà sciolta, levatela dal fuoco e lasciatelo freddare un poco. Poi versate nello stesso vaso il sangue, già passato per istaccio e tutti gli altri ingredienti, serbando per ultimo il pangrattato, del quale, se fosse troppo, si può lasciare addietro una parte. Mettete questo composto a cuocere a bagno-maria e rimovetelo spesso col mestolo perchè non si attacchi al vaso. La cottura e il grado di densità si conoscono dal mestolo che, lasciato in mezzo al composto, deve rimanere ritto. Se ciò non avviene, aggiungete il resto del pangrattato, supposto che non l'abbiate versato tutto. Versate il composto in una teglia,

alto un dito e mezzo all'incirca, foderate con una pasta tirata col matterello e fatta con farina, acqua e sale, lasciate riscaldare ancora, ma non tanto che la pasta si cuocia troppo perchè sarà poi difficile tagliarla, e quando un fuscello ficcato nel composto cotto ne uscirà pulito, lasciate raffreddare e tagliate il migiiaccio a mandorle per servirlo. Se usate il miele, assaggiate a tempo prima di aggiungere lo zucchero per non eccedere in dolciume. Il composto deve essere ben mantecato, cioè di impasto ben fine. Non è un dolce per pranzi di cerimonia, ma gradito e sano specialmente per bambini, purchè non se ne abusi.

In Francia invece il sangue di maiale non serve come massimo componente di un dolce, ma è insaccato in budelle come la salsiccia. (*Boudin noir*). Lo Scappi, nella seconda metà del sec. XVI ne dà una ricetta, ma nello stesso libro dà anche quella del sangue non insaccato. Il Panonto, un poco più vecchio, nemmeno ne fa salsicciotti, ma neppure lo dolcifica, sebbene questo uso sia stato anticamente italiano. Il Sacchetti infatti alla fine del trecento, chiama *dolcia* il sangue di porco. Ma ecco la ricetta francese.

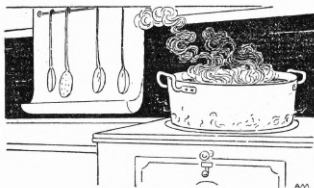
Abbiate un litro di sangue di maiale fresco — un kil. di lardo — 250 gr. di cipolle — 250 gr. di tartufi cotti nel Madera, ma che per economia si possono omettere senza danno — 250 gr. di panna ben soda — 30 gr. di ottimo rhum — 30 gr. di sale — 5 gr. di spezie — 2 gr. di pepe e un mazzetto d'erbe composto di 30 gr. di prezzemolo, 2 gr. di timo, 2 gr. d'alloro. Fate fondere il lardo in una casseruola e cuoceteci dentro le cipolle tritate e il mazzetto di erbe, ma senza far colorire o, peggio, bruciare; e dopo 25 minuti di cottura a fuoco moderato, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello e versateci il sangue a poco a poco, rimescolando sempre col mestolo. Aggiun-

gete il sale, il pepe, le spezie e il rhum. Quando tutto è ben incorporato, passate allo staccio, scaldate a fuoco dolce, aggiungete la panna e i tartufi ben triti, se li potete mettere e con un imbuto versate il miscuglio in un budello ben pulito e chiuso ad una estremità con un nodo di spago. Quando il budello è pieno a nove decimi, chiudete l'altra estremità. Il vuoto che rimane, permetterà la dilatazione. Fatto così il salsicciotto di sangue, fatelo bollire quindici o venti minuti nell'acqua salata ed aromatizzata. Vi accorgerete che è cotto quando, pungendolo, non darà più sangue ma sugo. Levatelo allora dall'acqua, involgetelo in una salvietta perchè asciughi e si raffreddi senza raggrinzarsi e dopo un quarto d'ora si può adoperare. Si taglia a rocchi, si punge qua e là perchè non scoppi, si cuoce in graticola e si serve con senape. Non è cibo da stomachi deboli.

Anche in Italia si adopera il sangue per insaccarlo in budelli coi nomi di *biroldi*, *mallegati*, *burischi* a Siena ecc., ma c'è sempre qualche tendenza al dolce come in questo, reatino. — Per ogni 2 kilog. di sangue di maiale (che si deve porre in una catinella di terraglia e mescolare con un poco di aceto se tende a coagularsi) si uniscano 300 gr. di uva fresca, oppure passa, senza semi per quanto si può, la raschiatura di 3 aranci e 3 limoni che otterrete con un frammento robusto di vetro, 120 gr. di pinoli, 400 gr. di miele depurato, 400 gr. di siccioli freschi e ben triti, 300 gr. di mollica di pane inzuppata nel brodo e 20 gr. di cannella od altre spezie a vostro gradimento. Mischiate bene ogni cosa e, con un imbuto, introducete in un budello, legando a rocchi di 30 cent. e piegandoli come ciambelle, lasciando bene asciugare. Cuocete o in gratella o in padella, nel quale secondo caso, si trovano bene con altri chicchi d'uva fresca.

In Romagna i contadini non potendosi permet-

tere il lusso del migliaccio come lo descrive l'Artusi qui sopra, impastano il sangue o con riso cotto o, alla peggio, con farina, facendone frittelle che aggraziano poi con miele, sapa (il *raisiné* dei Francesi) od altre sostanze dolci. Ma se il sangue in genere è poco digeribile (secondo la Bibbia, cui dobbiamo credere, nel sangue risiede l'anima) queste frittelle non sono raccomandabili a chi non ha i forti stomachi dei contadini.

In Toscana se ne fanno anche piccole stiacciatine così. — Per un litro di sangue, 30 gr. di fior di farina, 60 gr. di mollica di pane inzuppata nel brodo, strizzata del superfluo liquido e passata per staccio, 2 uova intere e una presa di sale. Sciogliete la farina con un poco d'acqua, mischiate col sangue, aggiungete le uova, passate allo staccio, salate, aggiungete la mollica di pane, lavorate energicamente colla frusta, indi lasciate riposare perchè la schiuma si assorba. Sciogliete in padella quanto mezza noce di strutto e quando è caldo, versateci una parte del composto come una focaccetta o frittatina sottile, fatela rassodare da ambo le parti, spolverizzate di parmigiano grattato, arrotolate, fate altrettanto col resto del composto e servite caldo.

VII° CASTRATO E AGNELLO

Osservazioni preliminari.

Nell'alta Italia il castrato (che poi è quasi sempre pecora) s'incontra di rado sulle tavole di una certa rispettabilità. Forse ciò dipende dal male inteso allevamento e dal pascolo che, pel genere ovino, non è quasi mai scelto ed abbondante. Il castrato succolento delle cucine inglesi e francesi, da noi è sconosciuto e i suoi fratelli di qui, se magri, sono coriacei, se un po' grassi, putono fieramente di sego. Nel Mezzogiorno invece è cibo più comune, poichè la pastorizia vi è in favore. Il castrato a lesso, che da noi è un'incognita, là trova amatori, quando non ha salito l'ara del sagrificio nell'esordio della vita, cioè quando non è più agnello o capretto, o abbacchio, cioè lattante. È cibo di poca sostanza, così giovane, ma appetitoso, mentre in età matura questa carne cresce di valore nutritivo, ma indurisce tanto da richiedere quella frollatura che sviluppa poi i mali aromi del grasso pecorino.

Nel cucinare dunque gli avanzi di castrato arrosto, bisognerà aiutarsi con estratti di carne od

altri sughi, ricuocerli quel tanto che occorre perchè s'insaporiscano senza risecchire e ingegnarsi sul punto di cottura che non si può indicare, perchè la differenza tra bestia e bestia è molto grande.

Per l'agnello, che ha la carne più tenera, occorre minore esposizione al fuoco, ma anche qui l'aiuto degli estratti e dei sughi è indispensabile. E badate ancora che il castrato arrosto, in presenza del soffritto o del burro bollente, se ne ha a male, si ritira e indurisce. Allora bisogna che bolla molto più nell'intinto o salsa in cui è messo, finchè si vegga o si senta ridiventato morbido al punto voluto. Perderà in sapore, ma si masticherà meglio.

Castrato o agnello arrosto alla francese.

Fate diventar rossa la farina nel burro e bagnatela con brodo bollente o estratto sciolto, sale e pepe. Metteci l'arrosto in fette e lasciatele sobbollire almeno un'ora. L'agnello basterà che sia scaldato nell'intinto. Servite con limone o cetriolini sott'aceto in fettoline.

Questo è il piatto nella sua semplicità. Comporta però molte varianti o aggiunte, secondo il genio del cuoco. Prima di buttar giù l'arrosto, potete cuocere nell'intinto, scalogni e prezzemolo triti, o cetriolini e burro d'alici, cipollette, o una cucchiaiata d'olio d'oliva, o vino bianco, funghi ecc. Contornate il piatto di crostini.

Piccatiglio.

La ricetta è del Signor De La Varenne, cuoco francese del sec. XVI, come si vede dall'abuso di aromi. Dice dunque:

« Pigliate del castrato arrosto, *verbi gratia* una spalla più presto calda che fredda, levatene la pelle del tutto, sminuzzate ben bene la carne e mettetela dentro la padella con capperi, passerina, garofani, una cipolla ovvero scalogna, del-

l'agresta quando ne è la stagione, del sale con un pezzetto di zucchero, un buon bicchiere d'acqua, un poco di brodo della pignatta con circa quattro oncie di butirro. Fate bollire ogni cosa insieme durante un buon quarto d'ora, fin a tanto che pigli buon sapore, aggiungendovi sul fine del succo d'agresta, ovvero di melangolo, raspando della noce moscata. Innanzi di levar dette piccatiglie dalla padella, bisogna pigliare le ossa e la pelle della spalla facendole un poco arrostire sulla gratella e poi metterle sopra il piccatiglio dentro un piatto, avendo levato la cipolla, ovvero scalogna ».

Castrato arrosto in costolette.

Passate due o tre volte nel tritacarne il castrato arrostito, con un battutino di salvia e perchè non si sfarini al fuoco, impastate con uovo, o brodo buono. Fatene tante costolette che involgerete nell'olio e nel pangrattato. Fate sciogliere un po' di burro in un tegame, oppure scaldatevi un altro poco d'olio e mettetevi le costolette finchè abbiano preso colore. Spruzzatele con sugo di limone.

Polpette.

Per le polpette vedete quanto se ne dice nel Cap. IV. Notate anche come si possano fare piccanti, aggiungendo all'impasto delle comuni acciughe e capperi pestati nel mortaio: o non piccanti colla cipolla, a chi piace, aggiungendola ben trita o prima rosolata nel burro: colle verdure rimaste, cavoli, carote, sedano, in parti uguali alla carne, una cipolla rosolata nel burro, il tutto ridotto a poltiglia nel mortaio e impastato con un paio d'uova e formaggio grattugiato; o colla balsamella molto insaporita di formaggio e un cucchiaio di farina per ogni 3 di carne pesta, cuocendo bene e impastando poi colla carne; o involgendo la pasta in foglie di cavolo scottate e quindi rammorbidite e rosolando

questi involtini nel burro e bagnati poi con brodo ecc.

Avanzi di spezzatino o fritto di agnello.

Fate una incisione nei pezzi rimasti ed introducetevi un battutino finissimo di lardone, odor di cipolla e acciughe. Rimettete la casseruola a piccolo fuoco, col suo intinto se lo spezzatino era in umido, o con un po' di burro e di vino se l'agnello era fritto. Pestate un paio di cucchiai di capperi, aggiungete, sopra, la scorza di un limone grattata con un vetro, con un pizzico di senapa, mescolate e servite.

Agnello all'ungherese.

Marinate l'agnello arrosto, se è troppo prosciugato e riscaldatelo in un battuto abbondante di lardo, cipolla, erbe odorose, sale e pepe, brodo, salsa di pomidoro, paprica, che poi passerete per staccio e ridurrete. Contornate di patate e verdure.

Ammorsellato di castrato coi funghi.

Tritate i funghi, soffriggeteli nel burro, aggiungete un buon cucchiaio di farina, bagnate con metà brodo e metà vino bianco, sale e pepe. In questo intinto mettete il castrato o l'agnello tritato assai fine, mescolate bene, senza lasciar bollire e servite con contorno di crostini o di uova fritte.

Polpettone.

V. Cap. V.

Crostata arrosto col burro d'acciughe.

Buttate un'acciuga nell'acqua bollente, pulitela, indi levatele la spina e le scaglie. Asciugatela e schiacciatela in mortaio con un pezzo di burro e mettete il tutto in un piatto che regga al fuoco, coll'arrosto tagliato a pezzi. Scaldate per una de-

cina di minuti a bagno-maria, o in altro modo, purchè non bolla e servite.

Ammorsellato di cosciotto di castrato.

Tritate il castrato con carnesecca e scalogno e prezzemolo, mescolate e mettete sale e pepe e alcune uova. Fate di tutto un pastone col quale ricoprirete l'osso del cosciotto cercando di imitare la forma naturale del pezzo. Spolverate di pangrattato e spargete qua e là pezzetti di burro e fate cuocere al forno di campagna così che prenda bel colore e servite con salsa dove entri l'aceto.

Se temeste che il composto si staccasse dall'osso o altrimenti si sbriciolasse, involtate il tutto in una rete di maiale, o almeno coprite con una forte verniciatura di bianco d'uovo. Si può servire con patate cotte nel burro, con uova bazzotte intorno o in altro modo.

Riso col castrato.

Non è il vero *risi in cavroman* dei Veneziani, ma lo può scimmiottare. Spezzate gli avanzi di castrato a pezzi come mezza noce cercando che siano un po' grassetti e senz'osso e passateli in un soffritto di burro e cipolle e pomidoro in pezzi. Quando sono riscaldati, buttate giù il riso che col brodo bollente, rimestando sempre, ridurrete a risotto, insaporito da parmigiano abbondante.

Può farsi così, e meglio, con avanzi di pollo lessato, ma tardate a metter giù la carne fino a che l'intinto sia cotto, se no tutto si squaglia.

Crocchette di castrato e d'agnello.

Le farete precise a quelle di manzo o di pollo, aggiungendo però e pestando colla carne prosciutto in proporzione, piuttosto grasso, l'odor dell'aglio e un po' di prezzemolo trito.

Lo stesso farete delle carni d'agnello arrostito

aggiungendo odore di rosmarino e di noce moscata. Con la carne pesterete pure ova sode, secondo la quantità degli avanzi, e procederete come al solito.

Agnello già fritto in guazzetto.

I pezzi rimasti di agnello fritto e specialmente le costolette cui leverete l'osso, possono esser rifatti col Marsala o altro vino liquoroso. Fate imbiondire nel burro la cipolla a fette sottili, aggiungete un cucchiaio di farina, un bicchiere di Marsala e un po' d'acqua, sale, pepe e spezie se ne volete. Quando l'intinto è cotto, mescolatevi qualche stilla di sugo di limone e i pezzi dell'agnello a riscaldarsi ed insaporirsi per alcuni minuti e servite con crostini in contorno.

Castrato come capriolo.

Fate una marinata con mezzo litro di aceto e altrettanto di vino nero, leggiero ma buono, due cipolle in cui avrete conficcato tre o quattro chiodi di garofano, due spicchi d'aglio schiacciati, mezzo limone, un mazzetto di carote, sedano, prezzemolo, alcuni grani di pepe garofanato contusi e due foglie di alloro. Fate bollire finchè il vino sia cotto col resto, passate per staccio rado, e, quando la marinata è fredda, aggiungete il castrato arrosto che vuol essere un pezzo o due di un discreto volume. Mettete la carne marinata fredda col suo intinto in un altro recipiente con alcune coccole -8 o 10 - di ginepro contuse: e lasciatevelo sette od otto giorni e più in inverno, rivoltandolo tutti i giorni. Levatelo allora e rifatelo in tegghia con burro, salandolo prima e spargendolo di pepe, pilottandolo con qualche cucchiaio di marinata, un pochino di brodo e qualche goccia di sugo di limone.

Affettato di castrato con cetriuoli.

Dagli avanzi di castrato, specialmente dal cosciotto arrosto, tagliate fette sottili come si affetta il salame e mettetele in casseruola dove avrete *fatto un rosso*, cioè avrete cotto della farina nel burro sino al color rosso. Bagnate con un poco di brodo caldo, sale e pepe e fate ridurre questa salsa. Aggiungete un pezzo di burro e dei cetriuoli sott'aceto, tagliati anch'essi in fettine. In questa salsa stendete le fettine di carne, aiutate da un poco di estratto Liebig od altro e fate riscaldare bene, ma senza far bollire.

Trito di castrato arrosto.

Pulite gli avanzi di castrato arrosto dalle pelletiche e dal grasso se ce n'è e passateli parecchie volte nel tritacarne con patate lessate o meglio con marroni arrostiti, ma non bruciati, erbe odorose, funghi passati al burro e un cucchiaio di farina che lascierete colorire. Bagnate con brodo e aggiungete il trito. Quando tutto è bene amalgamato sul fuoco, versate sul vassoio contornando di crostini fritti o di uova affogate.

Avanzi di cosciotto di castrato od agnello arrosto.

Fate un soffritto con cipolla, prezzemolo ecc. al solito e bagnatelo con brodo, addensandolo con un po' di farina. Quando sarà cotto e saporito, versateci gli avanzi del cosciotto arrosto che avrete affettato sottile come si fa col salame. Badate che non bolla, ma che però s'insaporisca bene nell'intinto. Abbellite con qualche ortaggio rimasto, spinaci, patate ecc.

Castrato o manzo arrosto in salsa piccante.

Fate liquefare del burro in una casseruola, spolverate di farina e fatela prender colore. Bagnate

con acqua bollente e un bicchiere d'aceto, condite con pepe, scalogno e prezzemoli triti e un mazzetto di erbe odorose da gettare poi, prima di servire. Lasciate cuocere a fuoco leggero, movendo in giro col cucchiaio di legno e finalmente mettete la carne a fette, ma che si scaldi e non bolla. Tagliate a fettoline alcuni cetrioletti sott'aceto, disponete la carne in un piatto, coprite colla salsa e servite.

Costolette di castrato o di agnello.

Immergete le costolette fredde nel burro liquido, involgetele nel pangrattato dove avrete messo anche alquanto parmigiano, pure grattato. Ripetete poi l'operazione, tanto che si faccia una discreta crosta e finite col burro. Cuocete sulla graticola con carta unta sotto e servite con qualche salsa piccante.

Petto di castrato lesso.

I Francesi lo adoperano spesso col manzo per fare il brodo, ma da noi non c'è l'uso. Per servirsene a parte lo marinano con olio, sale, pepe, cerfoglio e cipolline trite. Sgocciolato che sia, lo mettono in graticola, lo rivoltano e lo servono con una salsa piccante o di pomidoro.

Castrato con passato di fagioli.

Fate un passato (*purée*) di fagioli, imburrate un piatto che regga al fuoco e fategli, in fondo, uno strato di passato. Disponeteci sopra la carne e copritela con un altro strato di fagioli passati, con qualche pezzetto di burro qua e là e una bagnatina di brodo. Fate scaldare al forno circa un quarto d'ora e servite il piatto stesso quando il composto avrà un bel colore dorato.

Spalla di castrato arrosto.

La spalla si tratta come il cosciotto.

Soffriggete la cipolla nel burro, bagnate con brodo caldo e lasciate ridurre. Aggiungete un pezzo di burro, una cucchiaiata di farina e un altro poco di brodo, girate col mestolo nella casseruola per alcuni minuti, allontanate dal fuoco e addensate con mollica di pane. Allora affettate la spalla, immergete le fette nell'intinto e cercate di ricomporre sul piatto il pezzo come era prima, copritelo con l'intinto, spolveratelo di pangrattato e fategli fare la crosta al forno per circa una mezza oretta.

Castrato arrosto colle cipolle.

Affettate le cipolle e soffriggetele nel burro o nell'olio, badando che non si attacchino. Colorite che siano, aggiungete un cucchiaio di farina, mescolate perchè prenda colore anch'essa, bagnate con brodo e lasciate sobbollire fino a cottura completa. Salate e mettete nell'intinto le fette del castrato o i pezzi dell'agnello a riscaldarsi e ad insaporire.

Se legherete, parendovi, con uova frullate, sugo di limone, prezzemoli triti e parmigiano grattato, il piatto sarà migliore.

Arrosto di castrato o di agnello in graticola.

Bisogna ungerli alquanto con burro od olio e metterli sulla graticola solo quanto occorre perchè si riscaldino, involti in rete o carta burrata.

Castrato o agnello in capirottata.

Tagliate a pezzi come un grosso uovo o più, come vi piace, un bell'avanzo di arrosto di castrato o d'agnello e mettetelo in casseruola con sale,

pepe, brodo, vino bianco e una cucchiaiata di buon olio di oliva. Potete aggiungere patate ecc. Fate bollire un paio d'ore (l'agnello assai meno). Mezz'ora prima di servire cospargete di pangrattato; strizzateci sopra sugo di limone e servite.

Avanzi di agnello trippati.

Gli avanzi di agnello fritti possono esser rifatti trippati, cioè riscaldati in casseruola con burro, indi coperti e rimescolati con uovo con cui avrete messo prezzemolo trito, parmigiano grattato e qualche goccia di limone. Vedete come va col sale e l'uovo mettetelo lontano dal fornello, perchè se la vivanda è a bollore, impazza e fa brutto vedere. Quando sarà rappreso, potete tornare a riscaldare.

Non farà male qualche goccia di vino bianco secco o di Marsala.

Polpette di agnello.

Per 350 gr. di agnello arrosto avanzato, prendete 50 gr. di lardone e 50 gr. di mortadella di Bologna. Tritate il tutto più fino che potete e mettetelo in una casseruola con prezzemolo, aglio (poco) e funghi secchi rinvenuti nell'acqua tiepida (due cucchiai) il tutto anch'esso ben trito. Aggiungete un pugno di parmigiano grattato e mollica di pane inzuppata nel latte e strizzata. Regolatevi col sale e finite impastando con due uova. Formate dell'impasto tante polpettine, aiutatevi con un poco di farina se troppo morbide o con un altro uovo se troppo sode e facili a disgregarsi, passate nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggete.

Arrosto di castrato o di agnello in salsa.

Con un soffritto di cipolla e carnesecca o prosciutto ben colorito, mettete carote o rape scottate o qualche altro tubero che preferiate, brodo o

estratto di carne e un cucchiaio di farina per addensare. In questo intinto fate riscaldare l'arrosto in pezzi o in filetti e che s'insaporisca bene. Badate al sale, poichè la carnesecca è salata, e servite con crostini o polenta intorno.

Castrato o vitello in minestra.

Se fate una minestrà di riso, mettete nel brodo anche avanzi di carne in pezzetti di vitello o castrato rimasti, con carciofi tagliati in quattro od otto parti secondo la grossezza, un peperone rosso, un chiodo di garofano, una cipolla, due o tre bei pomidori pelati e senza semi, condite con sale, pepe e un po' di zafferano se vi piace. Tirate a cottura rimescolando e aggiungete brodo se occorre.

Piedi di castrato.

Soffriggete nel burro alquanti funghi con cipolla, timo e prezzemolo. Disossate i peducci del castrato rimasti e metteteli sopra un piatto imburrato, stendendovi sopra del pangrattató, umettato nel bianco d'uovo, spargetevi sopra qualche pezzetto di burro e mettete il piatto al forno per circa venti minuti. Servite con sopra un velo di parmigiano grattato.

Pilaf.

Tritate minutamente gli avanzi del castrato con prezzemoli. Sale e pepe. Fate cuocere alquanti vermicelli nel brodo ed aggiungète la carne. Passate nell'acqua bollente quante belle foglie di vite credete possano occorrere e su ciascuna mettete uno strato del composto che arrotolerete come salsicciotti, legandoli. Nel brodo, fate bollire questi *pilafs*, che slegherete servendoli. Nell'inverno, invece delle foglie di vite potete servirvi di quelle del cavolo.

Spezzato di castrato alla romana.

Tritate fine alcune cipolle e passatele al burro. Quando la cipolla è color d'oro, aggiungete un poco di farina che diluirete poi con brodo per ottenerne una salsa densa alla quale aggiungerete passato o salsa di pomidoro e alcune goccie di zucchero cotto (*caramel*) per dare buon aspetto all'intinto. Condite con sale e pepe, versate lo spezzato nell'intinto che scalderete senza lasciar bollire.

Per ottenerlo alla rustica, mettete nella salsa alcuni capperi tritati e un po' d'aceto cotto e fate bollire per due minuti, quanto basta ad insaporire la carne che metterete dopo a riscaldare. Vale anche per l'agnello, ma non per l'abbacchio.

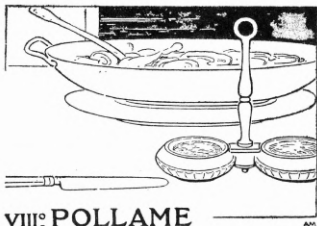
Cosciotto di castrato con contorno.

Se vi resta un buon pezzo di cosciotto, staccatelo dall'osso, rotolatelo, lardellatelo e legatelo. Mettetelo poi nel burro sciolto, cosparso di farina, in casseruola. Quando avrà preso colore, aggiungete un bicchierino di *cognac* o acquavite e lasciate sobbollire mezz'ora. A suo tempo, circa a mezza cottura, aggiungete patate, carote, navoni e cipolle di media grossezza, badando a metter giù gli elementi più lunghi a cuocere come le carote e i navoni. Servite contornando la carne coi vegetali.

Arnioni di castrato alla belga.

Tritate o meglio pestate nel mortaio gli avanzi degli arnioni. Prendete un volume triplo di mollica di pane che inzupperete nel latte e mettete tre uova in questa mescolanza. Date l'odore con scorza di limone grattugiata, con sale poco e zucchero. Imburrate bene uno stampo, spolveratelo di farina, riempite lo stampo e fate cuocere al forno circa tre quarti d'ora. Servite caldo.

VIII° POLLAME

AM

OSSERVAZIONI PRELIMINARI.

Gli avanzi di pollo sono i più delicati e si prestano a tutto, dalla semplice loro aggiunta, appena ridotti in pezzi piccoli, ad una minestra nel brodo, fino alle più complicate manipolazioni della cucina trascendentale.

Possono però entrare nella categoria degli avanzi le teste e i colli che, se ripieni di sangue, coagulato colla bollitura, piacciono a molti, conditi in insalata; le zampe decorticate dopo una scottatura; le budelle, specie se grasse, se vuotate con diligenza, lavate in acqua tiepida, rovesciate e cotte di poi sulla graticola o in tegame; ma se sono di pollo vecchio sarà un affaraccio il masticarle.

Ad ogni modo, ingegnatevi e questa saggia parola è il miglior consiglio che si cavi dai libri di cucina.

POLLO LESSO FREDDO.

Se il pollo è grosso e meglio se è intero, si lascia mangiare benissimo come lesso freddo, con a parte

una salsa verde o senapa. Come piatto da colazione è appetitoso e tollera il contorno, ma sempre freddo, di crostini, fette di salame, salsa verde ecc.

Pollo lesso nel riso.

Ho mangiato a Padova una volta questa minestra e mi parve buona; ma ero venuto in bicicletta e forse l'appetito aiutava. Più semplice di così non può essere. In una minestra di riso in brodo o coi piselli, mettete a scaldare per mezz'ora il pollo lesso, tagliato a pezzetti grandi come una noce. Servite, accompagnando a parte con formaggio parmigiano.

Crostini di pollo.

Levate le carni bianche agli avanzi di pollo, sia allesso che arrosto, tritatele e pestatele con altrettanto prosciutto e lingua, un pezzo di burro, alcune cucchiaiate di parmigiano grattato e alquanto pepe bianco. Scottate nel burro le fette di pane bianco pei crostini, scolatele e copritele con uno strato della carne pesta che ornerete con qualche filetto di cetriolo sott'aceto e servirete.

Crostini saporiti.

Pestate nel mortaio fino a farne un pastume, avanzi di pollo lessati o arrostiti, oppure avanzi di caccia o soli, o mescolati col pollo, e prosciutto cotto, un pezzo di burro, parmigiano grattato, pepe, prezzemolo e un poco di senape inglese. Spalmate il composto sul pane asciugato al forno e ornatelo con filettini di cetriuoli sott'aceto, capperi e prezzemolo triti, od altro.

Minestra di carne avanzata e ricotta.

Tritate e pestate preferibilmente gli avanzi di un pollo stato a lesso. Escludete le parti dure e fate che il trito sia il più fino e minuto possibile.

Mettetelo in una insalatiera con circa 120 gr. di ricotta e impastate bene col mestolo, aggiungendo un uovo intero e due tuorli, 5 o 6 cucchiaiate di farina con un poco di pangrattato finissimo. Condite con parmigiano grattato, un pizzico di noce moscata e sale se occorre. Rimestato bene il composto, levatene una pallottolina e gettatela nel brodo bollente per provarne la consistenza. Se si squaglia, aggiungete farina, se impietrisce, aggiungete ricotta. Fatta la prova, versate il composto sulla spianatoia infarinata e, colle mani pure infarinate, fatene tanti bastoncini dello stesso calibro e tagliateli a pezzetti come i farmacisti fanno colle pillole. Fatene tante palline simili, tra la misura della nocciuola e quella del cece, gettatele nel brodo bollente non molte alla volta e ravvivate il fuoco perchè vengano a galla bollendo. Dopo 10 o 12 minuti versate nella zuppiera e servite a parte parmigiano grattato.

Cuscinetti di avanzi di pollo.

Scarnite bene gli avanzi e tritateli minutamente con lardo, lingua, parmigiano, tuorlo d'uovo, e, potendo, qualche tartufo. Tagliate a quadretti una rete di maiale e sopra ogni quadretto ponete tanto di questo ripieno quanto è il volume di un piccolo uovo. Ravvolgete, impanate e friggete. Non avrete dimenticato il sale, il pepe e la noce moscata. Pel sale regolatevi, perchè il lardo può essere più o meno salato per conto proprio.

Miscuglio (*chartreuse*) di pollame.

Pulite e tagliate a bastoncini, come per *julienne*, carote e navoni. Cuocete a parte piselli e cavoli, se non ne avete di avanzati. Imburrate uno stampo da budino circondandolo alle pareti interne e in fondo, con carta imburrata. Nel fondo e nei lati disponete ornamentalmente i bastoncini alternati,

alcune fettine di salame e riempite con un passato a vostro gusto di patate, fagioli, marroni ecc. nel quale avrete amalgamato gli avanzi del pollame, tagliati anch'essi a filetti. Coprite col passato e fate cuocere a bagno-maria. Sformate sopra un piatto e contornate con piselli cotti in una salsa bruna di rigaglie, funghi ecc.

Passato di pòllo in cassettine.

Tritate e pestate la carne del pollo, aggiungendo mollica di pane o riso in parte uguale alla carne, o un passato, sia di funghi, o patate, sedani, carciofi, marroni e alcune mandorle, con un bel pezzo di burro, sale e pepe. Passate per setaccio. Dall'altra parte sciogliete una cucchiaiata di farina nel burro, bagnate con panna, lasciate cuocere alcuni minuti e mettete il passato a scaldarsi in questa salsa. Ritirate la casseruola, mescolatevi parecchi tuorli d'uovo e gli albumi battuti a neve. Imburrate alcune cassettine di carta, empitele di questo composto, mettetele sopra una lamiera e cuocete a forno dolce.

Avanzi di pollo coi piselli.

Tagliate a striscioline larghe un centimetro e lunghe tre un pezzo di carnesecca che farete soffriggere nel burro e spolverizzerete di farina. Quando il tutto sarà ben colorito, aggiungete i piselli, un po' di cipolla trita e non molto brodo. Lasciate sobbollire un quarto d'ora e aggiungete gli avanzi di pollo a pezzetti e dopo dieci minuti, se i piselli sono cotti, servite. Potete spolverare con prezzemolo o serpentaria triti.

Tortini per carni bianche.

Fate cuocere del semolino o tapioca nel brodo, tanto da farne una pasta densa. Stendete questa pasta in strato sottile nelle pareti, unte di burro,

degli stampini che servono a fare piccoli budini, paste ecc. e riempite il vano con avanzi di animelle, cervelle, fegato e arrosto di vitello, pollo, cacciagione ecc. in pezzetti piccolissimi, copriteli di fette di tartufo e funghi e chiudete il tutto ancora colla pasta di tapioca, bagnando con bianco d'uovo perchè si attacchino i lembi dei lati col coperchio, fate prendere colore al forno e sformate.

Pollo arrosto in *chaud-froid*.

Avrete un sugo denso fatto con avanzi d'arrosto, brodo misto ad estratto Liebig e gelatina. Potete insaporire questo sugo con un po' di tartufi e Marsala. Mettete sul ghiaccio il recipiente e quando il sugo, per via della gelatina, comincia a rapprendersi, intingeteci l'arrosto di pollo rimasto in pezzi e lasciate che facciano una bella crosta di gelatina. Disponeteli sul vassoio, versateci sopra il resto del sugo e servite.

Potete fare questa cucinatura anche agli avanzi di lepre arrosto.

Pollo in salsa bianca.

Avrete fatto una salsa bianca (V. *Salsa polletta* al Cap. I). Levate tutta la carne agli avanzi di pollo, o a lesso, o arrosto, in pezzi il più che potrete presentabili. Schiacciateli con un coltello pesante e fateli ben riscaldare nella salsa cui aggiungerete qualche tuorlo d'uovo sbattuto in alquanta panna e burro freschissimo. Servite con contorno di crostini fritti.

Frittelle di pollame.

Levate le carni agli avanzi di pollame a lesso, ma preferibilmente arrosto, togliete le pelli e tagliate in pezzetti cubici come piselli. Fate una specie di balsamella con burro quanto la metà d'un uovo e un cucchiaio da tavola di farina. Lasciate bollire

finchè la farina sia ben cotta, salate con sale fino e aromatizzate con un poco di noce moscata se vi piace. Quando la salsa è ben densa, buttate giù la carne e legate il tutto con tre o quattro tuorli d'uovo. Amalgamate bene, lasciate raffreddare, fatene tante palle o cilindretti, involgete nel pangrattato indi nell' uovo sbattuto, ripetete questa operazione, friggete fino a bel colore dorato e servite.

In fondo sono crocchette, salvo le dimensioni dei pezzi del pollo, invece dei quali possono usarsi, anche mescolati, dadini di animelle, filoni, funghi ecc.

Sgonfiottini di pollo in cassette.

Tritate e pestate 200 gr. di carne bianca di pollo, sia avanzo di lesso o d'arrosto, impastate bene con un proporzionato pezzo di burro e quattro cucchiaiate di riso rimasto. Passate al setaccio e mettete questa pasta in una casseruola con due cucchiaiate di balsamella ben soda, ma scaldate senza far bollire. Incorporate 4 o 5 rossi d'uovo e 5 albumi montati a neve ben soda. Empitene tante cassettine di carta leggermente burrate, disponetele sopra una tortiera, ma che non si tocchino e tenetele un quarto d'ora nel forno a fuoco dolce.

Minestra di sostanza.

Abbiate 300 gr. di avanzi di pollo arrosto ben disossati e 100 gr. di magro di maiale id. Tritate, pestate nel mortaio e passate per staccio. Ponete questo passato in un vaso con tre rossi d'uovo e lavorate il tutto con un quarto di litro di panna sciolta versata a poco a poco. Sentite come va di sale, unite odore di noce moscata, pepe bianco e 40 gr. di parmigiano grattato. Ottenuto così un impasto non troppo sodo, lo farete passare dal rovescio di una grattugia a fori non troppo larghi nel brodo bollente. Fate bollire circa dieci minuti.

Pasticcio di pollo colla crosta di pane.

Se avete rimasta una gallina vecchia e indomabile, dopo che avrà collaborato a fare buon brodo, toglietene la carne e pestatela nel mortaio con 60 gr. di mollica di pane bagnata nel latte, 3 tuorli d'uova sodi, sale, noce moscata e diluite il composto colla panna, restringendolo al fuoco un momento con un pezzetto di burro. In questa pasta mescolate filetti di carne rimasta a lesso o arrosto, unendo tartufi e due uova intere. Foderate uno stampo unto internamente di fette di pane raffermo intinte nel latte, nel vino e poi nell'uovo sbattuto e poi mettete al forno. Giunto a calore e quasi bollente, sformate e servite coprendo con un intingolo di rigaglie o una salsa di vostro gusto.

Pollo alla genovese.

Tagliate gli avanzi del pollo a lesso nel modo più presentabile che potete. A parte, fate soffriggere, più o meno, secondo la quantità del lesso, un dito d'olio con qualche spicchio d'aglio schiacciato. Unitevi una cucchiaiata di farina e, poco dopo, un po' d'aceto bianco e di brodo, tanto da ottenere un intingolo non troppo denso. Condite con sale, pepe, erbe odorose, qualche bacca di ginepro e una foglia d'alloro. Fate bollire a fuoco moderato per tre quarti d'ora. Sbriciolatevi dentro due amaretti e quando tutto sarà ben cotto ed amalgamato, passate per un pannolino e versate sul pollo, tenendo al caldo. Quando la carne sarà imbevuta dell'intinto, cioè dopo un'ora o due, servite con sugo di limone, capperi sott'aceto e funghi.

Zuppa alla spagnuola.

Tagliate a pezzetti un petto di cappone o di gallina grossa, avanzato, sia lesso, sia arrosto che

è meglio. Potete usare anche altri avanzi di pollo arrostito, ben disossato, senza pelle o tendini. Scottatelo nel burro a fuoco lento e conditelo con sale e pepe. Se il burro si asciuga, aggiungete brodo, levate la carne asciutta e nell'intinto che resta gettate una midolla di pane grossa quanto un pugno, e con brodo, se occorre, fate una pappa soda. A questa pappa aggiungete la carne trita e pestate tutto ben fine nel mortaio, con due rossi d'uovo e l'odore di noce moscata. Lasciate raffreddare il composto in luogo fresco perchè si assodi e poi, anche il giorno dopo, sulla spianatoia stendete un velo di farina e su di essa, col composto freddo, fate tanti bastoncini meno grossi di un dito, che col coltello infarinato taglierete a pezzetti e ne farete tante pallottoline meno grandi di una nocciuola. Gettatele nel brodo bollente e dopo cinque o sei minuti versatele in zuppiera dove saranno già dadi di pane soffritti nel burro o, meglio, quelli della zuppa ripiena di cui avete qui appresso la ricetta.

Zuppa ripiena.

Tritate e pestate mezzo petto di cappone o di pollo grosso, avanzo di lesso, o meglio di arrosto, con una fettina di prosciutto grasso e magro e alquanto midollo, parmigiano grattato e l'odore della noce moscata. Legate il tutto con un uovo e badate che il prosciutto sala da sè. Prendete allora un filoncino di pane raffermo, affettatelo per traverso alla grossezza di mezzo dito, tagliate via la corteccia e sulla metà delle fette spalmate il composto, soprapponendo a ciascuna una fetta non spalmata, come per fare un *sandwick*. Premete perchè le due parti si attacchino, tagliatele a piccoli dadi e friggetele nel burro, o nel lardo vergine, o nell'olio, come v'aggrada. Mettete i dadi fritti nella zuppiera, versate brodo bollente e servite.

Minestra di pollo arrosto o alla peggio di lesso.

Gli avanzi di un pollo arrosto sono da preferirsi. Tritate la carne con alquanto prosciutto grasso, indi pestate nel mortaio e passate per staccio. Aggiungete parmigiano grattato, pappa fatta con midolla di pane inzuppata nel brodo e intrisa con un pezzetto di burro, un uovo, l'odore della noce moscata, e un pizzico di sale. Quando il brodo bolle, gettate giù l'impasto a cucchiaini o passateló per siringa e quando è cotta, servite la minestra.

Gnocchi.

Abbiate un bel petto di cappone lesso, avanzato. Cuocete a vapore o nell'acqua 200 gr. di patate farinose e passatele per staccio. Tritate il pollo finissimo, unite 40 gr. di parmigiano grattato, due rossi d'uovo, sale quanto basta e odore di noce moscata. Fate di tutto un impasto e sulla spianatoia infarinata mantrugiatelo per legarlo, fatene tanti bastoncelli grossi come il dito mignolo, tagliatene tanti tocchetti e fateli cuocere cinque o sei minuti nel brodo bollente.

Fritto di avanzi di pollo.

Tagliate in pezzi la mollica del pane raffermo inzuppata nel brodo o nel latte e poco strizzata. Mettetela in casseruola con burro, alquanto brodo e la carne sola degli avanzi del pollo o lessato o arrostito e tritato minutissimamente. Aggiungete basilico e, sempre rimestando, fatene come una pasta. Ritirate la casseruola sull'angolo del fornello, aggiungete parmigiano grattato e due tuorli d'uovo bene sbattuti. Stendete il pastume sopra un vassoio, tagliatelo in losanghe alte meno del dito mignolo, involgete nell'uovo sbattuto, indi nel pangrattato e friggete nel burro.

Avanzi di pollo in brodo bianco.

Riscaldate nel brodo gli avanzi di pollo e quando sono caldi, levateli e metteteli a parte. Legate il brodo con burro fresco e una cucchiaiata di farina. Rimettete gli avanzi e fate bollire aggiungendo pepe bianco, sale e molto succo di limone. Dopo cinque minuti di bollore servite. Il brodo deve restare bianco. Vi do la ricetta come l'ho trovata, ma non capisco perchè si debbano levare gli avanzi dal brodo la prima volta, dopo riscaldati. Perchè non riscaldarli nel brodo addensato a dirittura?

Chramouskis di pollo.

Tagliate in filetti sottilissimi gli avanzi di un pollo arrostito, avanzi di funghi stati in umido e un poco di tartufi se ne avete e mescolate il tutto con sugo o Liebig sciolto, ma addensato con farina o meglio fecola di patate, in modo che il tutto sia ben sodo. Fatene tante parti uguali come un piccolo uovo e involgetele, una per una, nella rete di maiale. Rivestite di pangrattato, date loro una bella forma. In un vassoio che regga al fuoco mettete un bel pezzo di burro e mettetene anche un fiocchetto sopra ogni *chramouski* che sia come inverniciato, disponete i pezzi uno a lato dell'altro, passate al forno finchè abbiano preso un bel color dorato e serviteli nel vassoio accompagnati da una salsa di vostro gusto.

Salsiccia di pollame.

Scarnate bene gli avanzi, siano lessati che arrostiti, o meglio tanto degli uni quanto degli altri, gettando le parti dure o cartilaginose e pestate con diligenza. Potete unire anche alquanta carne diversa, come vitello, caccia ecc., ma che sia tenera e non troppo seccata dalla cottura. Amalgamate con mollica di pane inzuppata nella panna indi strizzata, torli d'uovo secondo la quantità della

carne, scorza di limone grattata con un vetro, sale e spezie di vostro gradimento. Empitene i budelli ammanniti con scrupolosa pulizia, legateli ai capi cercando che non contengano aria, cuocete in graticola con carta imburrata sotto e servite con qualche contorno.

ZUPPA REGINA CASALINGA.

Tritate la carne avanzata di un pollo arrosto ben netta dalla pelle, téndini ecc., umettatela con qualche cucchiaio di brodo fresco, pestate nel mortaio e passate per staccio. Abbiate tre o quattro cucchiai di riso avanzato e molto cotto e passateli anch'essi dallo staccio e ponete riso e carne in una casseruola, stemperando il tutto col brodo occorrente alla minestra e amalgamandolo col mestolo fino vicino al bollore; ma non bolla però perchè si stracccerebbe, specialmente dopo che avrete aggiunto due dita di bicchiere di buona panna. Assaggiate per regolare il sale e versate in zuppiera sopra dadini di pane preparato.

SFORMATINI DI POLLO.

Tritate della carne di pollo lesso o arrosto e passatela per istaccio. Pestatela quindi nel mortaio aggiungendovi qualche goccia di gelatina sciolta e tre o quattro rossi d'uovo assodati per ogni 500 gr. di carne e un paio di cucchiai di capperi tritati minutamente. Quando il composto è ridotto a poltiglia, aggiungetevi un quinto del suo peso di burro ben tramenato e qualche cucchiaio a goccia a goccia di gelatina sciolta. Empite con questo composto dei piccoli stampini, unti dentro con olio di mandorle e collocateli sul ghiaccio. Sformateli poi sopra un piatto con una salvietta sotto e contornateli di gelatina a pezzetti.

Costolette di pollo.

Se vi rimangono alcune coscie di pollo lesso e non importa che siano rimaste tutte lo stesso giorno, levate loro l'osso e, sotto pressione e aiutandovi colle mani, riducetele press'a poco della forma e dello spessore delle costolette. Ungetele con burro liquefatto, passatele poi nell'uovo sbattuto, indi nel pangrattato, infiggendo, se vi pare, nella parte meno larga della carne un pezzetto d'osso che simuli quello della costoletta e cuocete, o sulla gratella, o nel burro, come le costolette alla milanese.

Pallottole (*quenelles*) di avanzi di pollo.

Pestate nel mortaio gli avanzi del pollo arrosto, fino a farne una pasta, incorporandovi midollo di pane inzuppato nel latte, un pezzo di burro, sale, pepe, alcuni rossi d'uovo e gli albumi sbattuti a neve. Rotolate la pasta come una corda e tagliatela a pezzetti che ridurrete a pallottole allungate, passerete nella farina e farete bollire servendole con salsa a vostro piacere, per esempio di pomidoro. Potete farle bollire nel brodo e servirvene per minestra, facendole allora più piccole.

Potete anche, bollite che siano, metterle nel burro sciolto con un buon bicchiere di panna, un uovo intero, punte di asparagi, olive disossate e funghi. Lasciate cuocere una decina di minuti a fuoco dolce, aggiungete alcune uova sode tagliate a dadi, o rigaglie, o animelle ecc. avanzate.

Avanzi in terrina.

Qui ci vogliono degli avanzi di pollo o di selvaggina e una di quelle terrine di pirofila che reggono al fuoco.

Tritate la carne con altrettanta carnesecca scottata al fuoco. Mescolate insieme con un poco di cerfoglio trito, un uovo crudo, un bicchierino

di buon cognac o rhum, salate e impepate. Mettete una cotenna di maiale già bollita e rammorbidita nel fondo della terrina, con una foglia d'alloro e un po' di timo. Riempite coll'ammorsellato e decorate ancora con una foglia di alloro e timo. Fate cuocere a forno dolce un'ora circa e lasciate freddare perchè questo pasticcio è migliore freddo che caldo.

Pollo con balsamella.

Mettete in casseruola un bel pezzo di burro con una cucchiaiata di farina, sciogliete rimestando in giro col cucchiaio di legno. Prima che il burro si colori, versateci una tazza di latte o di panna, rimestando sempre perchè la salsa si rassodi. Condite con sale e pepe e buttate giù gli avanzi del pollo, ma che non bollano. Insaporiti che siano, ritirate la casseruola dal fuoco, aggiungete un pezzetto di burro, rimescolate e servite. Il pollo dovrà essere spezzato, disossato e tagliato a fettine sottili come quelle del salame o in pezzi piccoli ma presentabili.

Pollo arrosto in fricassea.

Fate un soffritto e mettetеci della carnesecca a dadi. Quando è al punto, aggiungete sugo di limone con funghi, perchè ci si scottino a casseruola coperta. Scottate pure a parte nel burro alcune cipollette e mettete tutto insieme, pollo in pezzi, cipolle e funghi, sale e pepe. Fate sobbollire mezz'ora o più, legate col tuorlo d'uovo e servite.

Spezzato di pollo.

Colorite nell'olio due o tre cipolle ben tritate e aggiungete poi un paio di cucchiai di farina. Quando anche questi avranno preso un bel rosso, sciogliete con brodo o Liebig sciolto nell'acqua. Sgrassate e condite bene la salsa nella quale gette-

rete il pollo tagliato a pezzi. Scaldate senza far bollire e servite colla salsa sopra con contorno di crostini fritti.

Pollo arrosto coi sedani.

Scottate i pezzi del sedano puliti e senza fili e cuoceteli o nel sugo di carne o in brodo consumato. Cotti che siano, unite i pezzi del pollo, fateli scaldare e servite.

Pollo colle acciughe.

Fate un soffritto e fermatelo con brodo. Lavate e spinate alcune acciughe, mettetele nell'intinto con odori e un pezzetto di burro, salando poco in causa delle acciughe. Impepate e lasciate cuocere un poco, buttando giù poi i pezzi del pollo a scaldare. Servite con fette di limone.

Pollo arrosto coi marroni.

Tritate minutamente le carni del pollo arrostite e pestatele in un mortaio con una dozzina di marroni pure arrostiti. Pestate le ossa del pollo a parte e fatele bollire mezz'ora nel brodo, passatele poi per setaccio. Fate allora un soffritto con cipolla, odori ecc. e fermatelo col brodo passato suddetto, salate poco, fate bollire circa un quarto d'ora, buttate giù l'ammorsellato, lasciate scaldare senza bollire, legate con tuorli d' uova e servite con crostini sotto.

Un modo più semplice, ma meno fino, è quello di fermare il soffritto con poco brodo, aggiungere i marroni arrostiti interi e lasciarli cuocere circa mezz'ora e dopo buttar giù le carni del pollo a pezzi perchè si riscaldino: e servire.

Pollo arrosto alla Certosina.

Scottate un'animella e pulitela dalle pelli. Potete usarne anche una avanzata che taglierete

a pezzetti e metterete in casseruola con burro e quel che potete di tartufi, funghi, fegatini, creste ecc. Fate soffriggere più o meno, secondo che gli ingredienti che usate sono crudi o cotti e quando prendono colore o sono al punto, bagnate con brodo e Marsala, salate e impepate, non molto se vi servite di avanzi, con odore di noce moscata od altro, come una buccia d'arancio che butterete poi. Mettete giù allora i resti del pollo arrostito a pezzi, fate riscaldare senza bollire e servite.

Pane di pollo, coi tartufi.

Tritate, pestate in mortaio e passate per staccio la carne di pollo cotta. Aggiungete sale, pepe e un bel tartufo tritato fine. Bagnate con brodo, ma non troppo, perchè l'impasto sia abbastanza sodo, riempitene il fondo di uno stampo imburrato e fate cuocere a bagno-maria. Sformate e servite sopra un piatto con contorno di rigaglie, tartufi, funghi tirati con sugo o burro.

Pollo arrosto in conchiglie o cassette.

Fate l'impasto o come per le crocchette o come per l'ammorsellato e riempitene gusci d'ostrica o di *cappe sante*, ben pulite, badando a levar via, specialmente nella punta posteriore, ogni traccia di ligamenti, borse od altro che comunicherebbero un pessimo gusto. Spolverate con parmigiano, indi con pangrattato e burro a minuzzoli, mettete in una tortiera, poi nel forno da campagna perchè faccia la crosta e servite caldo.

In mancanza di gusci, usate cassettine di carta forte.

Avanzi di pollo con le aringhe.

Piatto russo. Levate la pelle e le spine a due o quattro aringhe e dissalatele nel latte per tre o quattro ore. Tagliatele a grossi dadi e così pure

tagliate patate lesse ed avanzi disossati di pollo o di tacchino. In un vassoio profondo che regga al fuoco, fate uno strato di patate, indi uno di aringa, indi uno di carne, alternando fino che ne avrete. Versate sopra tutto un buon bicchiere di panna sciolta (i Russi e in genere le popolazioni nordiche la preferiscono inacidita), coprite in fine con pangrattato sul quale spargerete fiocchetti di burro e passate a forno moderato per venti minuti.

Ammorsellato di pollo arrosto.

Disossate e tritate minutamente gli avanzi di pollo arrosto, mettete in casseruola un pezzo di burro, con prezzemolo, cipolletta e funghi, anche questi tritati ben fini, soffriggete aggiungendo un po' di farina, bagnate con brodo e lasciate cuocere dieci minuti. Fate riscaldare l'ammorsellato senza che bolla, fate legare l'intinto con tuorlo d'uovo o panna se ne avete, aggiungete un po' di sugo di limone e servitevene o sopra crostini, o nei *vol-au-vent*, o così con crostini sotto.

Cascami di pollame. (*Ricetta tedesca*).

La Germania non è un paese igienico per le oche. Infatti, appena raggiungono una florida gioventù, sono cucinate e mangiate con molta voracità.

I Tedeschi cucinano anche i cascami, cioè le punte delle ali, le teste, i piedi, i cuori, i ventrigli ecc. In Italia, salvo che in poche provincie, l'oca non è di consumo così generale e comune, ma ecco la ricetta tedesca che può essere utilizzata da noi pei cascami analoghi di pollo, di anatra ecc.

Cuoci i suddetti cascami di alcuni polli in un litro d'acqua che salerai. Aggiungi una foglia di alloro, cinque chiodi di garofano, cinque chicchi di pepe e una piccola cipolla divisa a metà. Cuoci

a fuoco lento per 2 o 3 ore, sì che il brodo si riduca a mezzo litro.

Allora ritira i cascami che manterrai caldi nel piatto in cui li devi servire. Passa il brodo allo staccio e addensalo con 60 gr. di farina maneggiata con 30 gr. di burro, versa questa colletta sui cascami e servi.

Non ci troverete gran sapore, come in genere in tutta la cucina tedesca sbrodolona, ma potete aiutarvi con estratto di carne od altre aggiunte a vostro gusto.

Si trattano ugualmente le ossa d'arrosto, salvo che non si serve altro che il brodo addensato, ma l'Autore stesso del *Königs Kochbuch* dice che la vivanda è poco saporita (sfido io!) e consiglia di aggiungere Liebig, sugo di carne, farine di legumi ecc.

È un brodo denso e sarà bene versarlo o su pane arrostito ecc. Trovo per es. nello stesso libro che si aggiungono al brodo 15 o 16 gr. di tritello di avena (noi suppliremo col semolino) 5 o 6 grosse mele divise in 8 o 10 pezzi, foglie di maggiorana e un cucchiaio di aceto. Si lascia cuocere fino a cottura delle mele e poi si mangia se si ha coraggio. ***Deutschland über alles!***

Pollo arrosto insaporito.

Fate un soffritto con olio e cipolla in fette. Quando questa è ben colorita bagnate con brodo caldo e vino, preferibilmente Marsala e buttate giù prezzemolo, cipollette, funghi, tartufi ecc. se ne avete, il tutto trito. Salate e impepate e fate che la salsa si addensi con un po' di farina. In questo intinto fate bollire i pezzi del pollo meno di mezz'ora; e poco prima di servire, aggiungete un'acciuga tritata, sgrassate e strizzateci sopra un poco di limone e servite.

Avanzi di petto di pollo con cetrioli.

Pelate i cetrioli, spaccateli per il lungo a metà, liberateli dai semi e imbianchiteli nell'acqua salatla e acetata. Fate ora una balsamella ben soda al a quale aggiungerete il petto di pollo tritato e ne riempirete il vuoto dei mezzi cetriuoli, come si fa con le zucchette o le melanzane. Ci si possono mettere altri ingredienti e droghe a piacere. Collocate poi uno accanto all'altro i pezzi della lunghezza di sei o sette centimetri col ripieno in su, in un tegame con burro e qualche fettina di lardone e fate cuocere al forno adagio, cinque minuti o più e se l'intinto si asciuga, aggiungete qualche cucchiaiata di brodo.

Pollo arrosto in intingolo.

Mettete in una casseruola un po' d'olio, il fegato del pollo, o quello di un altro animale, tartufi, scalogno; tritate, salate, impepate e fate soffriggere. Bagnate con vino e brodo e se vi rimane sugo d'arrosto, aggiungetelo. Fate bollire questo intinto un quarto d'ora, sgrassatelo e scaldateci dentro gli avanzi del pollo in pezzi, ma solo scaldate. Cercate che la salsa sia densa e saporita. Servite con crostini intorno.

Avanzi di pollo in marinata.

Fate una marinata con olio, aceto, sale, pepe, succo di limone, cipolla in fette e odori, come timo, basilico, alloro ecc. Tagliate in pezzi il pollo, sia lessato sia arrosto e fatelo marinare in questo bagno quattro o cinque ore, rimestando qualche volta perchè s'imbevano e s'insaporiscano. Asciugateli, involgeteli in una pastella, friggete di bel colore e servite con prezzemolo fritto. L'odore della noce moscata nella marinata non guasta.

Pollo dorato.

Gli avanzi di pollo lesso, purchè non siano carcasse ed ossame, si tagliano in pezzi, s'infarinano, si condiscono con sale e pepe e si tengono in infusione per mezz'ora nell'uovo frullato. Dopo si involgono nel pangrattato, magari per due volte e si friggono.

Crocchette.

Fate una balsamella e si fa così:

In una casseruola mettete al fuoco una cucchiaiata di farina e un pezzo di burro come un uovo. Incorporate bene col mestolo e quando la farina comincia a prendere il color nocciuola, versate poco per volta un mezzo litro di latte caldo o meglio di panna, girando il mestolo finchè il composto diventi come una crema. Se rassoda troppo, aggiungete latte; se poco, mettete ancora un po' di burro intriso di farina. Mettete una presina di sale.

In francese questa composizione si chiama *Sauce Bechameil* o *Bechamelle* e si fa così: Mettete in casseruola alquanto brodo poco colorito, sale, pepe, mazzetto di erbe odorose e fate bollire un pochino. Passate il brodo per staccio fine in un'altra casseruola, aggiungete un pezzo di burro impastato colla farina e allungate con latte caldo o panna. Rimenate la salsa sul fuoco sino a densità di crema e se fosse troppo liquida, legatela con due rossi d'uovo.

Per fare le crocchette di carne avanzata, tritatela e per renderla più fine pestatela nel mortaio, aiutandovi con pochissimo brodo. Si riesce meglio colle carni arrostite che con le lessate e con quelle di fibra delicata come il pollo, che con le grossolane come il manzo. Impastate questo trito colla balsamella, aromatizzando appena con noce moscata od altro, e fatene tanti cilindretti a forma di

rocchetto che involgerete prima in pangrattato, poi in uovo sbattuto, poi di nuovo in pangrattato. Friggetele, che facciano una crosta soda e servitele calde, o sole, o con altri fritti analoghi asciutti come cervella, animelle ecc.

Si fanno pure crocchette con altre carni, cacciagione, ortaggi ecc.

Capirottata di pollo arrosto.

Mettete in casseruola un po' di burro, un cucchiaino di farina, erbe odorose e funghi triti. Fate scaldare per cinque minuti e aggiungete un bicchiere di buon vino bianco caldo. Fate cuocere un quarto d'ora, quindi mettete a scaldare, ma non a bollire, i pezzi del pollo arrosto rimasto. Servite sopra crostini arrostiti. Poco prima però di servire, unite all'intinto un cucchiaio d'olio, o due, secondo il numero dei pezzi, senza che bolla e versate l'intinto su tutto.

Pudding di avanzi di pollo.

Non inorridite! È cucina tedesca.

Pestate parecchie mandorle cui aggiungerete quasi altrettanto di peso di zucchero, rossi d'uova ed uova intere in pari numero. Sbattete il tutto per un quarto d'ora, aggiungete circa 300 gr. di burro, la carne avanzata di un grosso pollo arrosto, sei mele, cedro candito in pezzetti, pangrattato imbevuto nel latte, noce moscata ed altre droghe se volete. Ungete il centro di una salvietta, metteteci l'intruglio ereticale qui sopra, legatelo stretto a guisa di palla, cuocete in acqua bollente, e mangiate con qualche salsa dolce come zabaglione, e buon pro vi faccia.

Salsiccia bianca.

Inzuppate del pangrattato nel latte e spremetelo. Pestate nel mortaio parecchie cipolle cotte

nel burro ed unitevi altrettanto strutto. Prendete allora gli avanzi di pollame, di lingua lessata, di cervella ecc. ma non di carne grossa, tagliuzzato il tutto e diligentemete pestato. Impastate ogni cosa con tuorli d'uovo e panna, sale e droghe. Empite le budelle bene pulite e lavate al solito, con questo impasto, legando alle estremità e badando che non rimanga aria dentro, se no la salsiccia alla cottura scoppia. Tieni la salsiccia in molle in acqua e latte per un poco, asciuga e falla cuocere in graticola con carta unta sotto.

Sgonfiotto di avanzi di pollo.

Si può fare con avanzi di altre carni, ma migliore riesce col pollo a lesso o arrosto, o meglio mescolato, e meglio poi se potete disporre di qualche fegatino o avanzi di cervella, di animelle o simili. Tritate e pestate finissima nel mortaio la carne, la quale, se fosse circa 300 gr. abbisogna di 4 uova, 3 decilitri di latte, 60 gr. di burro, 60 di parmigiano grattato e 90 di farina. Colla farina e col latte fate una balsamella cui unirete la carne pestata, i tuorli delle uova e il resto, meno gli albumi e fatene un composto bene amalgamato. Un'ora prima di servire, sbattete gli albumi e montateli a neve ben densa, incorporateli al resto. Ungete col burro e infarinate uno stampo, o un piatto fondo che regga al fuoco e possa presentarsi in tavola e fate cuocere a forno caldo, coprendolo con un foglio di carta bianca perchè non prenda troppo colore. Dopo circa un'ora levate dal fuoco e servite ben caldo e subito, prima che smonti.

Batuffoli di avanzi fritti.

Tutti gli avanzi di arrosto possono servire e, meglio, quelli di pollame o di caccia, o un miscuglio di tutti, cui aggiungerete un quarto del peso di prosciutto crudo o lingua salata. Passate al trita-

carne, indi al mortaio amalgamando con uno o due rossi d'uova a seconda della quantità, aggiungendo una buona cucchiaiata di prezzemolo trito. Fate ora una sfoglia, anzi una sfogliata con farina, burro, uova e sale, tiratela bene e con un tagliapasta levatene tanti dischetti nel centro dei quali porrete una pallottola di ripieno, ripiegandoli poi come i tortellini, o a mezza luna o come preferite, badando a bagnare i lembi perchè il ripieno, alla cottura, non se ne vada. Passate nell'uovo sbattuto, indi nel pangrattato, friggete a color dorato e servite o soli con contorno di prezzemolo, o mescolati ad altri fritti.

Frattaglie di pollame.

Sono avanzi crudi. La testa, meno il becco ed il collo, il collo, le cime delle ali, le zampe scottate e private della pelle, il ventriglio, il fegato ecc. spesso ci lasciano dubbiosi sul modo di utilizzarli. Potete far così: Ripulite bene da ogni radice di penna i pezzi che ne portavano e nettate e lavate con diligenza il resto. Passate tutto al burro con mezzo cucchiaio di farina, bagnate con brodo, aggiungete un mazzetto d'erbe da gettare poi, qualche fetta di patate, qualche piccola cipolletta e aggraziate con noce moscata e alcune stille di Marsala se vi piace con sale e pepe. Fate cuocere e servite con crostini o polenta intorno.

Gnocchetti di patate e pollo.

Passate per staccio le patate cotte a lesso e ben farinose e tritate il più finamente che potete la carne avanzata del pollo o del tacchino cotta a lesso. Mescolate bene intridendo con tre rossi d'uovo (per 200 gr. di patate), 40 gr. di parmigiano grattato, sale e odore di noce moscata. Stendete un velo di farina sulla spianatoia, metteteci sopra l'impasto bene amalgamato del quale farete tanti bastoncini,

come grissini, che taglierete a pezzetti uguali e getterete nel brodo bollente.

Budino americano.

Per circa 500 gr. di carni di pollo arrosto, preferibilmente bianche e nettate dalla pelle, prendete 100 gr. di midollo di manzo, e 3 decilitri di panna vanigliata. Avrete pestato il pollo e il resto, tanto da farne una pasta che amalgamerete con 150 gr. di marmellata, odore di noce moscata, un uovo o due, tre tuorli, scorza di limone grattata, e 300 gr. d'uva di Corinto o di Smirne. Versate in uno stampo unto di burro, cuocete a bagno-maria, senza che bolla e per un'ora. Sformate e servite mascherando con zabaglione ben spiritoso. Regolatevi colle dosi un poco col criterio vostro, secondo la grossezza delle uova ecc.

Avanzi di piccione.

Pestateli con un poco di brodo e passateli per setaccio con ortaggi se credete, e di questo passato servitevi in una minestra in brodo. Altrettanto si può fare con tutti gli avanzi di pollame o di caccia pennuta.

Ammorsellato misto.

Togliete le parti dure e tendinose a vari avanzi, o di pollo, o di piccione, o di cacciagione e pestate finamente. Mettete in casseruola un bel pezzo di burro, prezzemolo, scalogni e funghi, il tutto pure trito, sale e pepe. Quando i funghi avranno reso l'acqua, aggiungete farina, rimestate e bagnate con brodo nel quale potranno aver bollito per mezz'ora le ossa dei volatili. Lasciate cuocere un quarto d'ora, poi mettete giù l'ammorsellato, lasciate scaldare, indi servite a salsa ridotta, legando con uovo se volete.

Avanzi di piccione fritti.

Bisogna marinarli parecchie ore con olio, sugo di limone, basilico ed altre erbe odorose. Leva i pezzi del piccione asciutti, involgi nell'uovo, infarina e friggi. Se prima avrai disossato gli avanzi, il piatto parrà più signorile. Si può ridurre la marinatura in salsa, servendola sotto al fritto.

Tortellini di piccione arrosto.

Scarnite bene il piccione rimasto, tritate e pestate la carne con un ettogr. di prosciutto, più o meno, secondo la quantità della carne, un ettogr. di parmigiano grattato, odore di noce moscata ed uno o più tuorli d'uovo. Fate una sfoglia con tre uova e tre ettogr. di farina, tagliatene tanti dischi e, col ripieno, fatene tanti tortellini che cuocerete in brodo o asciutti ben conditi di sugo, rigaglie, parmigiano ecc. come di pratica.

Piccioni in frittelle.

Gli avanzi di piccione arrosto, come del resto quelli di ogni arrosto di pollame, si tagliano in pezzi, disossandoli con diligenza e cercando di non sbriciolarli troppo. Riscaldateli allora nel sugo, se ne avete o in un poco di brodo ben saturo di estratto di carne Liebig od altro. Lasciate raffreddare, involgete nella pastella, friggete color d'oro e servite cospargendo di prezzemolo trito.

Pasticcio di piccioni.

Tagliate a pezzi i piccioni rimasti, o in umido, o arrosto e, se sono pochi, aggiungete avanzi di altre carni cotte. Pestate nel mortaio fegatini di pollo già cotti ed ai pezzi di piccione aggiungete gnocchetti di cervello, di fegato e di animelle. Diluite con un po' di sugo i fegatini, amalgamateli con un pezzetto di burro, due tuorli d'uovo, un poco

di sugo di limone, alcuni capperi pestati anch'essi e cuocete per pochi minuti in una crosta di pasta sfoglia. Se il ripieno è poco, potete aggiungere mollica di pane inzuppata nel sugo o nel brodo, indi strizzate. Potete nell'impasto introdurre quel che vi garba, funghi, tartufi, rigaglie, condite bene e sformate.

Resti di tacchino crudo in fricassea.

Questi che i francesi dicono *abatis*, oltre alle rigaglie, comprendono le ali, le zampe, il collo e la testa, privata degli occhi e del becco, spaccata a metà, e le zampe scottate si spellano. Potrebbero avanzarvi e si possono servire così. Puliti bene questi avanzi, sciogliete un bel pezzo di burro in una teglia, versatevi un cucchiaio colmo di farina, dimenate bene e diluite o con brodo od acqua in cui avrete sciolto Liebig od altro estratto analogo. Quando la farina sarà colorita, buttate giù questi resti meno il fegato perchè più facile alla cottura, 2 scalogni trinciati, un mazzetto di erbe odorose, sale e pepe, fate cuocere lentamente bagnando, se occorre, con altro brodo e mettete poi il fegato con alcune cipollette e fondi di carciofi rimasti. A cottura, colate l'intinto in altro recipiente, fatelo condensare, legatelo con rossi d'uovo, strizzateci il sugo di un limone e versate sui resti che avrete messi in un vassoio caldo e servite.

Casseruola (*cassoulet*) alla provenzale.

Questo piatto non è veramente l'autentico *cassoulet* celebrato da Armand Silvestre per la sonorità petulante del *Phaseolus vulgaris Linn.* Al legittimo occorrono pezzi d'oca salmistrati, ma la copia qui descritta può supplire decentemente all'originale con cui ha una tollerabile aria di famiglia. Fate stare in molle fino dalla vigilia da 500 a 800 grammi di fagioli nell'acqua fredda e cuoceteli, ma non troppo

morbidi e, se ne avete degli avanzati già cotti, servitevene poi solo agli ultimi minuti perchè si insaporiscano senza ridursi in pappa. In un'altra casseruola fate soffriggere nello strutto una cipolla tritata. Può servire anche il lardone trito. Aggiungete due cucchiaiate di conserva di pomidoro che lascierete ridurre, bagnate con un bicchiere di vino bianco secco e alcune cucchiaiate di brodo, due spicchi d'aglio e un po' di prezzemolo pure triti. Versate la metà dei fagioli in questo intinto con pezzi avanzati di pollame arrosto, preferibilmente tacchino, qualche pezzo di salsiccia, di cotenna, di cotichino, di altra carne rimasta ma saporita, e versate sopra il resto dei fagioli. Se l'intruglio vi pare troppo asciutto, aiutatevi con brodo o Liebig sciolto nell'acqua, spolverate di pangrattato e passate al forno per riscaldare, insaporire e crostare. Siccome l'ultima parte della operazione l'avrete fatta in un recipiente o terrina che regga al fuoco, potete servirlo in tavola, se no, versate il tutto in un vassoio colla carne in mezzo e i fagioli intorno, e la salsiccia affettata sopra.

Dalla lunghezza della ricetta pare un piatto complicato e difficile, ma se provate, vi accorgerete che è anche troppo semplice. Siate larghi nel pepe ed altri condimenti di vostro gusto.

Tacchino e fagioli alla prussiana.

In quei paesi là si mangia pur male! Certi intrugli brodolosi ed insipidi in cui domina la patata (*Naranze de Viena*, diceva quello) qui se ne vergognerebbe un brodaio, ma ecco una ricetta che non è il diavolo. Supponendo che abbiate lessato un tacchino, specialmente della parte anteriore, ali ecc. cuocete a parte nell'acqua una quantità proporzionata di fagiolini bianchi, di cui passerete la metà per staccio diluendo nel brodo del tacchino. Fate rosolare nel burro il fegato e lo stomaco pu-

lito o del tacchino stesso se lo avete serbato, o di pollo, o salsiccia disfatta, ecc., aggiungete sugo d'arrosto se ne avete, se no Liebig sciolto nel brodo e mettete tutto insieme coi fagioli rimasti interi, la carne del tacchino spezzettata, sentite come va di sale, fate bollire un poco e servite.

Oca, tacchino ecc. arrosto.

Riscaldate, ma non fate bollire, gli avanzi di oca, tacchino, anitra ecc. già cotti arrosto e servite colla salsa e un contorno che vi paia adatto. Cercate che i pezzi siano regolari quanto si può, anche per contentare l'occhio.

Coscie di tacchino alla diavola.

Fate una marinata con sale, pepe, olio, senape, o meglio *paprika* o pepe di Caienna, bagnateci dentro le coscie del tacchino lessato, spolveratele di pangrattato e fate cuocere per un quarto d'ora circa sulla graticola a fuoco vivissimo. Servite scottanti.

Ravioli lionesi di Natale.

Questi tortelli o ravioli si mangiano o si mangiavano a Lione la notte di Natale dai fedeli che, uscendo di chiesa, li consumavano bollenti dai fornai.

Per dodici ravioli tritate 250 grammi di avanzi di tacchino arrosto ed altrettanti di trippa rimasta. Si può sostituire pollo od altra carne di volatile, ma sempre arrosto. Il tacchino però è preferito. Mettete in una casseruola un pezzo di burro fresco, una cipolla trita e fate cuocere senza lasciare divenir rosso, gettateci il trito, sale, pepe, e fate andare per dieci minuti. Bagnate poi con un mezzo bicchiere di sugo del tacchino arrosto e, in mancanza, supplite con altro sugo, brodo denso ecc. e fate ridurre a metà. A Lione aggiungono 40 grammi

di uva secca di Corinto, ma, ad ogni modo potete aromatizzare a vostro gusto con noce moscata ecc. e lasciate raffreddare.

Ora, se potete fare una pasta sfogliata, senza zucchero, tanto meglio. Se no, sempre per dodici ravioli, impastate un etto di farina con mezzo bicchiere d'acqua tiepida ed altrettanto di fredda e un cucchiaino di sale. Qui non è facile il precisare le dosi, ma fate insomma una pasta consistente come quella delle taglioline, degli agnellotti ecc. Stendete col matterello, appunto come per fare le tagliatelle in forma tonda ed ungetene tutta la superficie di burro fresco. Ripiegatela a metà, tiratela ancora alla stessa forma, ungete di nuovo e così per sette od otto volte. Se sentite la pasta troppo dura sotto il matterello, lasciatela riposare dieci minuti. Stesa finalmente la pasta della grossezza di mezzo centimetro, fatene tanti rettangoli o tondi, il doppio dei ravioli che volete e sopra la metà di essi ponete il ripieno occorrente che coprirete, pezzo per pezzo, coi rettangoli o tondi rimasti. Chiudete premendo colle dita, indorate con rosso d'uovo sbattuto in pochissima acqua, passate al forno caldo per venticinque o trenta minuti e servite caldissimo.

Oca marinata.

Mettete nell'aceto bianco uno carota in fette, un pezzetto di sedano, uno di pastinaca, un ramicello di ramerino, un po' di prezzemolo, sale e pepe. In questa marinata ponete i pezzi avanzati di un'oca arrosto, non molto grassa e lasciatevela parecchi giorni, 3 o 4 a seconda della stagione; e servite con contorno di sottaceto, ova sode ecc.

Anatra arrosto.

I pezzi d'anatra arrosto si possono trattare così. Prendetene i cascami, o adoperatene un pezzo, come il codrione, che triterete minutissimo insieme

al fegato, se vi rimane o, se no, con fegatini di pollo avanzati, il tutto con un pezzo di burro. Fate colorire a parte nel burro o nell'olio una cipolla trita; aggiungete scalogno, pepe, foglia d'alloro e aromi a vostro gusto e bagnate con metà brodo e metà vino e fate ridurre a metà. Fate bollire mezz'ora insieme coi cascami e i fegatini triti, regolatevi col sale, indi passate questa salsa per staccio. Rimettetela al fuoco senza farla bollire e riscaldatevi dentro i pezzi d'anitra. Condite con qualche gocciola di limone e servite con contorno di crostini. Così possono trattarsi anche avanzi di beccaccie, pernici, allodole rimaste ecc.

Anatre arrosto colle olive.

Tagliate l'anitra in pezzi, metteteli in casseruola con burro, una cipolla, sale, pepe e una foglia di alloro. Lasciate rinvenire bene, buttate giù una cucchiaiata di farina, bagnate con vino bianco o brodo, lasciate sobbollire una diecina di minuti ed aggiungete alcune olive senza nocciolo. Cinque minuti dopo servite, posando ciascun pezzo dell'anitra sopra una fetta di pane arrostito e coprite tutto con la salsa.

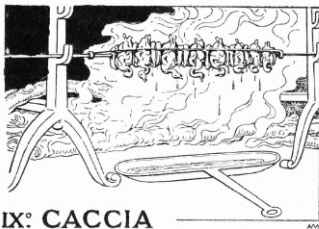
Brodo d'ossa.

Purtroppo il bisogno costringe chi ha pochi centesimi da spendere, a bollire le ossa invece della carne, per ricavarne un liquido che paia brodo. Nella prima metà del passato secolo era in uso negli spedali parigini e, con le ossa si facevano gelatine. Alfonso Karr, nelle *Guêpes* protestò contro il poco o nullo valore nutritivo dell'estratto; ed ora, credo, sia andato in disuso. Molti però, nelle famiglie, mettono in pentola anche l'osso che il beccaio dà per giunta, il che non nuoce e contribuisce, se non in gran parte, alla virtù nutritiva del brodo, oggi da molti fisiologi messa in dubbio. Ma le ossa,

non sono, così usate, un avanzo di cucina, bensì un avanzo del macellaio. Tuttavia, tornando in tema di veri avanzi, ecco una ricetta che può esser utile, almeno come espediente.... di guerra.

Se aveste un bel capo di pollame allesso, come sarebbe un tacchinotto, prima di mandarlo in tavola disossatelo con cura per non deformarlo troppo e rompete le ossa con un mazzuolo od altro. Fate bollire questi frantumi con acqua e sale in proporzione per più di un'ora, colle solite ortaglie da pentola, un cucchiaino di Liebig, oppure un dado Maggi, ed avrete un discreto brodo che potrete anche far restringere per salse ecc. Se tra i frammenti temete che sia rimasta qualche scheggia minuta, passate per pannolino.

IX.° CACCIA

AM

Osservazioni preliminari.

I quadrupedi i quali ci offrono la caccia da pelo, come cignale, camoscio, lepre ecc. vivendo allo stato selvatico, di rado sono grassi e le loro carni nere, benchè saporite, sono fibrose e stoppose. Di qui la necessità di lardellarle e rimarinarle se avanzate, specialmente se arrostite. Se invece, come spesso il camoscio, furono cucinate in civiero (*civet*) o in qualche modo simile, basterà riscaldarle e andranno bene. In questo caso la polenta rosolata è un buon accompagnamento. Del resto, il camoscio, il capriolo, cervo ecc. essendo imparentati colla famiglia ovina, preferiscono che i loro avanzi siano trattati come quelli del castrato e simili.

Se però questo libro andrà nelle cucine modeste, cui è destinato, la vicinanza coi fornelli danneggierà il suo primitivo candore, fuori che in queste pagine relative alla caccia le quali non saranno troppo affaticate dalle mani avide di ricucinare. Tuttavia non ho voluto mancare al dovere di inserire qualche ricetta a proposito, tanto più che in certi paesi pros-

simi ai territori da caccia, come Roma pel cignale, l'alto Piemonte pel camoscio ecc. anche la mensa modesta può rallegrarsi qualche volta di un piatto non comune.

Quanto poi alla caccia da pelo più facilmente accessibile (coniglio, lepre ecc.) osservo che il coniglio una volta in Italia si mangiava poco o nulla. La sua fortuna in cucina l'hanno fatta i pellicciai che ne trasformano la pelle nelle più costose pellicce, battezzate poi come di bestie polari.

Non ugual fortuna ebbe il gatto che pure contribuisce alla fabbricazione delle pellicce rare, sebbene anch'egli delle trattorie sia un buon frequentatore, per quanto clandestino. La ragione della differenza deve stare nel diverso cibo di cui si nutrono queste bestie. Il coniglio è erbivoro e nelle città si nutre di innocenti foglie di cavolo, mentre il gatto è carnivoro e mangia i sorci, le lucertole e peggio. A meno di essere in una città assediata, è difficile ad uno stomaco ben educato vincere la ripugnanza per la carne di gatto. Il coniglio invece ha molti amatori e, benchè di carne un po' insipida e poco nutriente, è prediletto dalle borse modeste in grazia del suo buon mercato. Darò alcune formule per riservirne gli avanzi, che del resto sono suscettibili di molte trasformazioni come polpette, crocchette ecc.

Badate però che il coniglio, benchè assomigli al lepre nella forma, ha una carne ben diversa e bianca, più vicina a quella del pollo. Cercate nel capitolo del pollame ricette che vi soddisfino meglio, se non le trovate qui, notando in linea generale che gli avanzi di caccia servono moltissimo a insaporire altre vivande di carne che ne abbiano bisogno.

Umido avanzato di capriolo.

Tagliatelo a pezzi come un mezzo uovo e riscaldatelo nel suo intinto. Con una porzione adatta di crauti fate nell'interno di un piatto o un giro di

contorno, o un monticello in cui farete un cavo superiormente. Nel vano versate il capriolo e servite.

Avanzi di cignale in agrodolce.

Affettate fina la carne cotta del cignale e tagliate nel pane altrettanti crostini quante sono le fette del cignale. Disponetele in corona sopra un piatto che regga al fuoco, mettendo una fetta di carne sopra ogni fetta di pane. Alla salsa che bagnava il cignale, aggiungete, mescolando, due rossi d'uovo e copritene le fette in corona che spolverizzerete di pan grattato, fiorirete con qualche fiocchetto di burro, metterete il piatto al forno per una diecina di minuti e servirete.

Civiero di lepre o di coniglio (*civet*).

È un piatto che, riscaldato, non perde, se pure non guadagna.

Se ne possono fare eccellenti crocchette, e si accomoda anche come gli avanzi di pollame, coperti e riscaldati in una salsa molto saporita.

Se poi voleste ridurre ad una imitazione di civiero il coniglio arrosto, fate così:

Tagliate la carne in fette o in pezzi e pestate le ossa nel mortaio e mettete il pesto in casseruola con alquanto burro, alcune cipolle affettate, uno spicchio d'aglio se vi piace, una foglia d'alloro e due o tre chiodi di garofano. Passate al fuoco con un cucchiaio scarso di farina, bagnate poi con metà brodo e metà vino nero, aggiungete a suo tempo cipolline, pezzetti di carnesecca, fate bollire circa mezz'ora per ridurre a metà e addensare l'intinto, passate il tutto per setaccio, mettete giù i pezzi di coniglio, ma che non bolla, aggiungete, se vi pare, alcune goccie d'aceto o limone e servite.

Crocchette di lepre, coniglio, ecc.

Tritate gli avanzi e pestateli al solito, ma con grasso di buon prosciutto, qualche tartufo o funghi solo triti, se ne avete. Nella balsamella che cuoce a parte, mettete alquanto buon sugo, una foglia di alloro che poi getterete e addensando bene. Aggiungete la carne pesta, lasciate appena bollire e mettete sopra un piatto a raffreddare. Fate allora le crocchette al modo solito. (Vedi *Crocchette di pollame*, Cap. VIII.)

Ammorsellato di coniglio.

Togliete la carne agli avanzi di coniglio arrosto, cui gioverà molto l'aggiunta di qualche pezzo di castrato pure arrosto e tritate tutto insieme. Spezzate in frammenti non troppo minuti le ossa e fatele bollire in una casseruola per mezz'ora abbondante con un bicchiere di vino, un altro di brodo, un po' di burro, qualche scalogno, mezzo spicchio d'aglio, timo, alloro e basilico, un cucchiaino di farina, ma il tutto bolla adagio, con poco fuoco. Passate questo intinto per setaccio in un vassoio adatto e unitevi l'ammorsellato con sale e pepe, così che si riscaldi senza bollire. Servite molto caldo con crostini intorno.

Avanzi di coniglio arrosto in capirottata.

Soffriggete nel lardo a dadi e nel burro, alquanti funghi. Aggiungete un cucchiaio di farina e rimescolate. Bagnate con brodo caldo e metteteci dentro una cipolla con un chiodo di garofano conficcato. Aggiungete i soliti odori, salate, impepate e lasciate cuocere circa mezz'ora. In questo intinto fate scaldare, ma solo scaldare, i pezzi del coniglio. Buttate la cipolla e le erbe e legate con uno o due tuorli d'uova. Sugo di limone e servite.

Coniglio arrosto in salmis.

Fate un soffritto con burro come al solito e fermatelo con metà brodo e metà vino bianco, salate, impepate, mettete erbe odorose, una carota e una cipolla in fette, timo, foglia d'alloro, spicchio d'aglio se vi piace ecc. Insomma insaporitelo assai. Ora disossate gli avanzi del coniglio e le ossa, frante più fine che potete, e i bricioli della scarnitura, fateli bollire parecchio nella salsa suddetta che passerete per lo staccio e nella salsa così raffinata fate scaldare i pezzi del coniglio, ma che non bollano, chè risecchirebbero troppo. Passando la salsa potete aggiungerle tartufi, acciuga o funghi. Servite con crostini intorno e con una gocciola di limone sopra.

Questa ricetta si può adoperare pel lepre e per la selvaggina pennuta un po' grossa.

Avanzi di coniglio in veste da camera

Tagliate il coniglio avanzato, in pezzi più uguali che potete e fateli marinare parecchie ore nell'olio coi soliti odori e sugo di limone. Fasciate poi i pezzetti asciutti e rivestiteli di carnesecca come si fa per gli uccelletti, o anche involgeteli in rete di maiale, che salerete poi. In un piatto che regga al fuoco stendete questi pezzi bardati e cuocete non molto al forno o con fuoco sotto e sopra.

Avanzi di coniglio arrosto in insalata.

Tagliate in fettine la carne di coniglio, più uguali di grossezza che potete e disponetele in una insalatiera in fondo alla quale avrete posto lattuga o cicoria. Aggiungete poi filetti d'acciughe o di aringhe, capperi, barbabietole, scalogno trito, cipolline sott'aceto, erbe odorose come cerfoglio, pimpinella, foglie di sedano, capperi, insomma tutto quello che si può mangiare in insalata, fino,

come fanno i Tedeschi, fettine sottilissime di mela. Questo intruglio si condisce in tavola.

Coniglio passato.

Arrosto (che è meglio) o in umido che sia, disossatelo bene, tritatelo e pestatelo nel mortaio, con odore di cipolletta e prezzemolo. Mettete poi la pasta in una casseruola con un po' di brodo, sale e pepe e lasciate cuocere circa 25 minuti, passate per staccio, riscaldate ancora con un pezzo di burro, qualche gocciola di sugo di limone e servite con crostini fritti, sotto, o per contorno.

Minestra con passato di lepre.

Mettete i pezzi della lepre arrosto in casseruola con due cipolle ed una carota trita e un mazzetto d'erbe aromatiche, sedano e maggiorana. Bagnate con brodo e lasciate bollire adagio un'ora e mezza, o meno, secondo la grossezza dei pezzi. Filtrate indi il brodo, staccate la carne dalle ossa, mettetela in mortaio con riso cotto avanzato e pestate bene, adoperando il brodo di cottura. Passate al setaccio e mettete a bagno-maria fino a consistenza voluta. Condite e lasciate sempre scaldare senza bollire. Al momento di servire, versate nel brodo dove si scalda il passato, un bicchiere di Marsala e un pizzico di pepe di Caienna e versate nella zuppiera sui dadi di pane fritti.

Pasticcio di lepre con pasta frolla.

Tagliate gli avanzi della lepre in filetti regolari e tritate e pestate la carne che rimane con 180 gr. di prosciutto, unendo un battuto finissimo di 200 gr. di lardone, maggiorana, timo, basilico, prezzemolo, foglie d'alloro, uno scalogno, sale, pepe, noce moscata e garofani in polvere a discrezione vostra, ed unite due rossi d'uovo e un po' di brodo per farne una pasta. Foderate di pasta frolla uno

stampo a cerniera, empitelo alternativamente con uno strato di carne pesta e uno strato di filetti di lepre misti a tartufi cotti in fettine con burro e formaggio, badando che l'ultima sia la carne pesta. Sovrapponete uno strato di sottili fette di lardo, indi un disco di pasta frolla nel quale avrete praticato un foro come uno scudo. Cuocete il pasticcio al forno circa un'ora e mezzo o tre quarti, lasciatelo intiepidire e nel foro versate gelatina sciolta, ma densa. Quando è rappresa turate il foro con un disco adatto di pasta frolla cotto a parte e sformate aprendo con precauzione la cerniera.

Pasticcio di lepre.

Disossate gli avanzi della lepre, pestateli e passateli per staccio. Se vi paion pochi potete aggiungere avanzi di altre carni, preferibilmente nere e saporite. Rosolate nel burro cipolle in proporzione trite finissime con lardone pure tagliato fine, sale, pepe e mescolate tutto colla carne, aggiungendo cinque o sei rossi d'uovo, tre tartufi a piccoli dadi e un po' di balsamella per legare. Foderate uno stampo con fettine di lardo, empitelo col composto, coprite anche questo di lardo e cuocete al forno circa un'ora. Freddo che sia servite a fette con gelatina.

Potete anche incassare in crosta (V. Cap. I), lasciando qua e là nel passato qualche dado di carne intero.

Minestra di lepre.

Levate la carne agli avanzi della lepre arrosto e metteteli a parte. Pestate le ossa nel mortaio e fatele bollire a lungo, serbando il brodo. Se aveste serbato il fegato e il cuore del lepre, tanto meglio, se no, coi bricioli rimasti nello scarnire le ossa, con fegato di vitello o di pollo cotto, due coccole di ginepro e l'odore dello scalogno fate un soffrittino con un

battuto di lardo e prosciutto che pesterete a parte nel mortaio e passerete per staccio. Bagnate nel vino bianco alcune fettine di pane, in modo che non si sformino, spalmatele con questa pasta di fegato e disponetele nella terrina. Tagliate la carne già detta in filetti e mettete in terrina anche quelli e gettate su tutto il brodo bollente delle ossa che potrete arricchire se occorre con estratto Liebig od altri.

Resti di lepre arrosto.

Tagliate gli avanzi in pezzi decenti. Cuocete a parte nel burro una decina o più di cipollette, secondo la carne di cui disponete. Le cipollette saranno tagliate in quattro parti. Unitevi un cucchiaio di farina, una o due fette di prosciutto, un bicchiere di vino bianco ed uno di brodo e foglie di alloro se vi aggradano. Fate ben cuocere e restringere, tanto che della farina e del vino non si senta più il crudo e allora mettete giù i pezzi del lepre con garofani pesti e fette di limone e, volendo, alcuni filetti di acciughe triti. Fate insaporire e servite con crostini intorno. (*Cucina viennese*, caso strano, senza patate!)

Cacciagione coll'uva.

Sbriciolate della mollica di pane o nel brodo, o in soffritto, aggiungete uva di Corinto lavata nel vino e due o tre fettine di limone senza scorza e senza semi, sale e pepe. In questa salsa fate scaldare a fuoco dolce la cacciagione in pezzi o fette. Si può adoperare ancora l'uva non matura e allora non importa il limone.

Uccellini in minestra.

Veramente potete servirvi di uccelli anche di una discreta mole, come tordi, pernici, fagiani ecc., ma di questi, per solito, non avanza troppa carne. Più facilmente possono restarvi uccellini minuti

o arrosto o in umido. In entrambi i casi cercate che vi rimanga un poco d'intinto nel tegame o nella leccarda, nel quale bagnerete alquanta mollica di pane che metterete nel mortaio cogli uccellini ai quali avrete tolto il becco, lo stomaco e lo sterno. Pestate fino a farne una pasta omogenea che passerete per uno staccio finissimo e getterete nel brodo bollente sopra crostini di pane fritto. Così avrete fatto la minestra e se non avete penuria di carne, levate i petti agli uccellini, e fatene tanti piccoli dadi come piselli o filettini, da mescolare anch'essi nel brodo.

Pasticcio di uccellini.

Trattate gli uccellini rimasti come alla ricetta qui sotto (Polenta e uccellini) incassandoli in una crosta di pasta sfoglia invece che nella polenta. Essendo però la crosta più asciutta, potete farci entro uno strato di maccheroni o di risotto rimasto e ben umettati di sugo ed uno di uccellini, alternando fino a riempimento e chiusura del pasticcio. Sformate e servite appena la crosta è cotta.

Non volendo far l'incassatura, potete mescolare gli uccellini riscaldati in un risotto o con piselli cotti col prosciutto o la carnesecca avanzati, il tutto riscaldato a dovere.

Polenta e uccellini (*Polenta e osei*).

Se gli uccellini sono in umido, riscaldateli. Se arrostiti, rifateli nel burro. Fate una polenta di farina di granturco e procedete in questo modo. Rimescolate gli uccelletti e fettine di lardone nella polenta che servirete nel vassoio versandovi sopra l'intinto della cottura. Oppure riempite colla polenta uno stampo adatto, a forma di anello, unto con burro di dentro. Mettetelo pochi minuti al forno e sformate sul vassoio. Empirete il vano interno cogli uccelletti e servirete caldissimo. Il piatto sarà più elegante, ma il primo modo è più saporito.

Salmis di allodole od altri uccelletti arrostiti.

Levate la testa, il collo e le interiora, se ce ne sono, delle allodole o degli altri uccelletti arrosto, gettando il gozzo che può contenere grani nocivi e mal digeriti. Se anzi gli uccelli fossero parecchi, unitene uno, o un paio dei meno appariscenti, al collo ed alle teste ed ai crostini che fossero stati tra l'uno e l'altro. Pestate il tutto nel mortaio e fatene una pasta con brodo. Passate dal setaccio e condite con sale, pepe, succo di limone. Mettete al fuoco e fate scaldare in questo intingolo le allodole o gli altri uccelli, senza che bollano. Servite con crostini attorno e l'intingolo sopra.

Così si possono ricucinare uccelli più grossi, arrostiti e ridotti in pezzi, se già non lo sono, come beccaccie, pernici ecc., pestando le ossa dello scheletro e qualche resto o ritaglio della loro carne e se la quantità fosse poca, potete aiutarvi con fegatini ed altre rigaglie di pollo, cotti e avanzati.

Minestra di tordi.

Perchè la minestra sia lodevole, bisogna che i tordi rimasti siano parecchi, s'intende che siano tordi arrosto. Prendetene la metà e levatene i filetti del petto che taglierete a listerelle come una *julienne*, serbando i fegatini e le interiora che passerete allo staccio. Le carcasse e l'altra metà dei tordi le pesterete nel mortaio con alcuni marroni e scioglierete il tutto con brodo lasciando sobbollire, o fremere, una trentina di minuti sull'angolo del fornello con erbe odorose od altri aromi a vostro gusto. Aggiungete allora i fegatini passati e un poco delle interiora pure passate, ma non troppe, perchè la zuppa non diventi amara. Al momento di servire, legate con tuorli d'uova, passate allo staccio, aggiungete i filetti serbati, scaldate bene e servite.

Così potete fare con altri uccelletti, allodole ecc. rimasti dall'arrosto come alla ricetta precedente e se gli uccelli fossero pochi, potrete aiutarvi con altri avanzi di carne arrostita adatta, come lepre, pollo, anitra ecc.

Tordi, quaglie ecc. ripieni.

Gli uccelli rimasti arrosto, purchè non troppo minuti, si sventrano, se occorre e si disossano il meglio che si può, cercando di non romperli. Fate quindi un ripieno con arrosto di vitello rimasto, alquanto lardone e prezzemolo, il tutto trito e pestato nel mortaio coll'odore dell'aglio se non vi spiace, e impastato con uova intere, sale, pepe e spezie. Mischiate a questo pastone lingua tagliata a dadolini, tartufi se ne avete, pistacchi scottati e pelati e mezzo bicchiere di rhum. Stropicciate l'interno degli uccelli con polpa di limone ed imbottiteli col ripieno suddetto, avendo cura di turare o cucir bene tutte le aperture e fateli sobbollire alquanto nel sugo di carne o brodo d'umido, servendo con contorno.

Tordi arrosto rifatti in intingolo.

Fate sciogliere in una casseruola o lardo vergine o burro, secondo la quantità dei tordi arrosto che vi sono rimasti. Aggiungete un po' di farina per legar la salsa, un bicchiere di buon vino bianco, erbe d'orto odorose, ed altri aromi se vi garbano. Aggiungete alcune coccole di ginepro, che è il migliore amico dei tordi; e quando questa salsa sia ben cotta, passatela per staccio, rimettetela al fuoco e buttate giù i tordi che farete sobbollire alquanto senza risecchirli. Servite con un po' di sugo di limone. Questa ricetta, che è ginevrina, può esser modificata nel senso che l'intinto può esser da noi surrogato con uno dei consueti nostri soffritti. Il tutto sta nella giusta misura che dipende da chi cu-

cina, il quale deve cercare che l'intinto non sia troppo brodoso e i tordi non seccati, ma ancora colla polpa. Ma questo non può essere insegnato in parole stampate.

Crocchette di uccelli.

Rimanendovi cacciagione in quantità sufficiente, fagiano, beccaccie, tordi, quaglie ecc., tritatene indi pestatene le carni con un paio di patate lessate e un pizzico di noce moscata se vi aggrada. Pestate a parte anche le ossa che metterete in casseruola con cipolla, carote, prezzemolo, sedano, un po' d'aglio e buon sugo o buon brodo aiutato di estratto di carne, quanto basti a coprire, o un poco di più, fate bollire circa tre quarti d'ora e passate poi per setaccio. In un'altra casseruola mettete metà burro e metà farina a friggere un minuto, indi il brodo insaporito dalle ossa e fate bollire, sempre mescolando, fino a densità di poltiglia. Allora aggiungete la carne, bollite ancora un poco, lasciate raffreddare in un piatto e fate crocchette al solito. (V. Cap. VIII, *Crocchette di pollame*). Con uccelletti piccoli non ci pensate. Se la carne degli uccelli fosse poca lo stesso, aiutatevi con altri avanzi.

Passato di tordi o d'altri uccelli.

Levate le carni ai tordi cotti, insieme coi fegati e la parte meno escrementizia delle interiora. Pestate nel mortaio, amalgamate con sugo di carne, condite e passate per staccio. Lasciate raffreddare. Foderate una tortiera con pasta non dolce e stendeteci sopra il composto che avrete riscaldato con un po' di burro. Passate pochi minuti al forno servite con contorno di crostini, polenta fritta ecc. Così potete fare con altri uccelli rimasti cotti, come allodole ecc.

Avanzi di pernice arrosto alla provenzale.

Tagliate gli avanzi in filetti, ed in filetti pure alcune acciughe dissalate in parte. Mettete in fondo

ad un piatto che regga al fuoco un po' di brodo e un po' di burro spolverando con parmigiano grattato. Mettete quindi uno strato di crostini fritti nel burro e sui crostini uno strato di filetti di pernice, indi uno di filetti d'acciughe intrecciati e così di seguito. In fine, bagnate con brodo, coprite di formaggio grattato e lasciate sobbollire su cenere calda e colorire nel forno di campagna. Servite con fette di limone.

Questo piatto comporta l'aggiunta di tartufi ecc.

AVANZI DI PERNICI O SIMILI ARROSTO ALL'ITALIANA.

Tagliate gli avanzi in filetti e stiacciate i fegatini. Se vi mancassero, cuocetene nel burro uno di pollo e serbate il tutto a parte. Mettete in una casseruola tartufi tagliati fini e scalogno trito. Aggiungete un po' d'olio e acquavite o *rhum* e bagnate con metà vino bianco e metà brodo, sale e pepe. Fate cuocere per un quarto d'ora o venti minuti, scaldate gli avanzi nell'intinto senza far bollire, servite con fette di limone.

AVANZI DI PERNICI O SIMILI ARROSTO CROSTATI.

Sopra un piatto che regga al fuoco, mettete alquanto burro nel quale impasterete pangrattato, prezzemolo, cipolla e scalogno triti, due rossi d'uova sode schiacciati e imbevuti nel condimento, sale e pepe. Bagnate con brodo, aggiungete la carne in pezzi, e fate crostare al forno di campagna. Servite con fette di limone.

AVANZI DI PERNICE O SIMILI IN SALMIS.

Tagliate a modo la pernice per membra. Se fosse già tagliata, cercate che i pezzi siano presentabili, levate la pelle, pestate le ossa con i pezzetti che per solito avanzano e i fegatini se ci sono ancora, mettete

il tutto in casseruola con burro e scottate per un momento. Aggiungete una o due cucchiaiate di farina, rimestate e bagnate con metà brodo e metà vino bianco, salate e impepate. Mettete pure uno scalogno o due, mezza foglia d'alloro, uno spicchio d'aglio se vi piace e un mazzetto di erbe odorose. Lasciate cuocere per tre quarti d'ora, digrassate e passate per staccio. In questo intinto, in cui potrete mettere anche tartufi, mettete gli avanzi di pernice a riscaldare ma non a bollire e servite con fette di limone e crostini.

Se i pezzi non fossero presentabili, potete tagliare le carni in filetti.

Avanzi di pernice, fagiano ecc. in varie maniere.

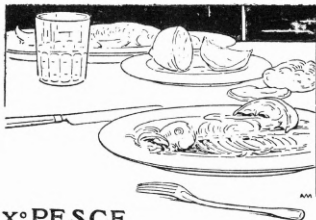
In insalata, come è scritto pel pollo.

Riscaldati in brodo e serviti sopra un passato di lenticchie, o fagioli, o piselli ecc.

In salsa maionese, come è detto per gli avanzi di cervello di vitello.

In crocchette o pallottole (*quenelles*) ecc. ecc.

Intingolo di anitra salvatica o di cacciagione di palude.

Se avete i fegati, tanto meglio, se no, cuocete nel burro uno o due fegati di pollo, scarnate i ritagli e bagnate con vino o brodo. Pestate il tutto nel mortaio e fate cuocere con un pezzo di burro, cipolla, timo, alloro e prezzemolo e un po' di scorza di limone. Lasciate sobbollire un'oretta e in questa salsa fate riscaldare i pezzi della cacciagione che verserete nel vassoio sopra fette di pane arrostito. Coprite colla salsa e ornate con fettine di limone.

X.° PESCE

OSSERVAZIONI PRELIMINARI.

Il pesce cotto a lesso può ricevere moltissime trasformazioni, solo occorre badare che, se non è di carne soda, nei successivi passaggi sul fuoco non si spappoli. Se non è di gran sapore, per conto proprio, una marinatura gli gioverà.

Se si tratta di pesce cucinato in altro modo, ci sono minori risorse. Col pesce in umido poi, cacciucco, burrida, brodetto, triglie alla livornese ecc. quasi nessuna, con gran gioia del gatto. Il pesce fritto ha la fortuna della marinatura (scabeccio, carpionatura ecc.) sua fine presso che costante, mentre quello arrosto non ha gran numero di espedienti per tornare in tavola. Perchè non risecchisca troppo, tornandolo a riscaldare in graticola, ha bisogno di aver sotto la carta unta o di esserne involto. Insomma il pesce in genere non ha gran simpatia per la ricucinatura, una delle sue qualità più pregiate essendo la freschezza.

Nel numero delle salse contenute in questo libro potete sceglierne qualcuna in cui riscaldare gli avanzi; ma badate, *riscaldare*, non *ricuocere*.

Minestra di brodo di pesce alla ebraica.

Se vi rimane brodo dopo aver lessato il pesce, specialmente se il pesce è di carni sode, assaggiatelo per correggerne il sapore, se ricordasse troppo la pescheria; e potete farlo con ortaggi come carote, cipolla, sedano ecc. Serve bene anche il pomidoro. Avrete tenuto a parte qualche fetta del pesce allesso che taglierete a piccoli dadi e metterete nella zuppiera con fette di pane. Sopra ogni cosa mettete il brodo passandolo dal colatoio.

Maccheroni di magro.

Se vi rimangono 3 o 400 gr. di pesce lessato, pulitelo diligentemente dalle spine e pestatelo nel mortaio con 100 gr. di burro. Passate per staccio e unitelo con una balsamella leggiera e quasi liquida, un pizzico di pepe bianco, sale giusto e un pugno di parmigiano. Mettete in un recipiente che regga al fuoco 500 gr. di grossi maccheroni non molto cotti nel burro o rimasti, versatevi sopra $^3/_4$ della balsamella, rimestate, appianate, copriteli col resto della balsamella ben appianata anch'essa e passate a forno moderato. In 20 minuti circa faranno la crosta e allora serviteli caldi nel recipiente dove sono stati a crostarsi.

Pesce in insalata.

Tutti gli avanzi di pesce lessato stanno bene in insalata, sia colla maionese sia col semplice condimento delle insalate ordinarie. Meglio poi se li mescolerete con tuberi cotti od anche avanzati, come patate, fondi di carciofi ecc. ed altri avanzi di ortaggi.

Pesce marinato.

È da preferirsi il pesce fritto. A Genova il pesce così marinato lo chiamano *a scabeccio*, e altrove *carpionato*, *escabesche* in Provenza ecc.

Mettete in una casseruola tanto aceto che basti a coprire il pesce, foglie di salvia intere, alcuni spicchi d'aglio e un po' di zucchero. Altri ci mette uva secca, pinoli, candito ecc. ma ciò dipende dal gusto. Fate bollire il tutto e versate sul pesce disteso a suoli in un tegame di terra. Fategli alzare un altro bollore e ricoprite. Dopo 24 ore si può mangiare.

I Genovesi mettono nella concia il ramerino e ci si può mettere quel che più aggrada; pepe in grani, chiodi di garofani, timo ecc. Ma, ripeto, è affar di gusti. Il Romoli, detto il *Panonto*, che scrisse un libro di cucina a metà del sec. XVI, ci metteva il finocchio.

Pesce in graticola freddo.

Se fu condito coll'olio, come si dovrebbe condire sempre il pesce, basta servirlo freddo, unto di nuovo, ma non troppo, e con qualche goccia di limone sopra. Gli scombri per esempio sono migliori così che caldi.

Baccalà in brandade.

Se il baccalà fu cotto in salsa bianca o col burro, lo disfarete in piccole scaglie e lo riscalderete in casseruola su fuoco dolce. Versate l'olio, ma a goccia a goccia, girando sempre col mestolo, riducendolo ad una pasta compatta che coprirete di fettoline di tartufi, funghi ecc. a piacere.

Sogliola ripiena.

Se vi rimanesse una sogliola intera già fritta, fatele una incisione longitudinale, cioè dalla testa alla coda da un lato solo, scoprite la spina e levatela con diligenza ed al suo posto mettete un ripieno di pangrattato, prezzemolo trito, odor d'aglio e di cipolla se non vi spiacciono, il tutto intriso con olio perchè non si sbricioli e finite con sale e pepe. Allora involgete la sogliola in pangrattato ed olio,

mettetela sulla graticola dalla parte non incisa e rosolatela. Servitela con fette di limone.

Si può pure metter la sogliola ripiena in tegame con pochissimo brodo di pesce o di vino bianco ottimo, tanto che si riscaldi. Se poi le sogliole fossero parecchie, tanto meglio, ma non mettetele mai l'una sull'altra.

Avanzi di pesce in frittata.

Tutti, o quasi, gli avanzi di pesce possono entrare utilmente in una frittata. Li triterete a pezzetti e li mescolerete colle uova prima di sbatterle.

Sardine sott'olio.

Aprendo una scatola di sardine sott'olio, dette di Nantes, c'è il caso di non consumarle tutte e lasciando la scatola cominciata ed aperta vi faranno la muffa o andranno a male. Allora mettete in una padella l'olio che era nella scatola, o in un tegamino piccolo se l'olio e le sardine fossero poche e scaldatele soltanto, ma non friggetele. Conditele con pepe e succo di limone ed aspergetele con pangrattato, indi disponetele sopra un vassoio con precauzione per non romperle e spargetevi sopra parmigiano grattato ed alquanto del loro olio, oppure una salsa di acciughe.

Anguilla.

Se ve ne rimane qualche rocchio già arrostito, potete rifarlo in umido con uno dei soliti soffritti in cui non dimenticherete l'odor dell'aglio, la salvia e il vino nero generoso. Impanate il rocchio prima di farlo riscaldare e finite, se vi piace, con conserva di pomidoro.

Potreste anche farne pezzi più piccoli, infarinarli e friggerli, ma non riescono bene come in umido.

Capirottata di pesce.

Il Signor De La Varenne chiama così questa vivanda di cui gli tolgo la ricetta, ma veramente il titolo è improprio, perchè *capirotata* o *cabirotata* sarebbe una vivanda di carne di capriolo (*cabirou* in provenzale) o, per estensione, di altra carne, ma non mai di pesce. Ad ogni modo ecco la ricetta, piena di spezie all'uso seicentesco.

« Pigliate del pesce arrostito o fritto, tagliato in pezzi o fette, mettetelo dentro un piatto con del butirro, del sale ed un poco di garofano, scorza di melangolo, spezierie e raspatura grossa di pane, una scalogna, dell'agresta o dell'aceto, con dei capperi se vi piacciono, o veramente dell'alici, fate bollire ogni cosa insieme e poi cavate fuora la scalogna; e quando imbandirete la capirotada raspate della crosta di pane ed un poco di noce moscata, se non ve n'è dentro le specie ».

A chi volesse provare, consiglierei di far cuocere prima l'intinto o salsa e di mettere il pesce dopo, quanto basta per scaldarlo ed insaporirlo, perchè una lunga bollitura non lo disfaccia. All'agresta, succo di uva acerba, sarà meglio sostituire succo di limone.

Avanzi di tonno sott'olio in crocchette.

Mettiamo che ve ne restino 300 gr. tanto per proporzionare le dosi del resto, anche in diverse quantità. Prendete la mollica di un pane grossa come il pugno (circa 70 gr.), 4 uova, sale, pepe bianco e noce moscata. Fate una balsamella ben soda con 100 gr. di burro, 90 di farina, un bicchiere di buon latte e cuocete mescolando con sollecitudine perchè il composto diventi liscio. Intanto avrete scottato il tonno in acqua bollente perchè perda l'olio e asciugandolo con una salvietta, comprimetelo perchè si scoli bene, tritatelo finissimo o meglio

pestatelo nel mortaio colla mollica di pane, prima inzuppata nel latte o nell'acqua e strizzata bene, unite un poco di prezzemolo trito e mescolate colla balsamella. Se il composto stentasse ad amalgamarsi aiutatevi con tanto burro grosso come una noce e lavorando il tutto col mestolo di legno accanto al fuoco fatene una pasta soda cui aggiungerete, allontanando dal fuoco quando la pasta è in ordine, 50 gr. di parmigiano grattato e 4 uova, incorporando bene e sollecitamente. Stendete il composto sulla spianatoia e fatene tante crocchette che, passate nell'uovo sbattuto indi nel pangrattato fine, friggerete in bel color d'oro.

Polpette di pesce all'antica.

Togliete con diligenza le spine del pesce rimasto lessato e tenete di conto tutti i cascami. Pestate la polpa nel mortaio e aggiungete metà del suo volume di mollica di pane fresco inzuppata nel latte e poi strizzata e altrettanto parmigiano grattugiato, sale, pepe noce moscata e prezzemolo e uovo sbattuto quanto occorre per fare un impasto piuttosto duro. Colle spine e le rifilature del pesce che avrete serbato, fate un brodo ristretto, cui aggiungerete due acciughe tritate con un po' d'aglio e prezzemolo il tutto disfatto e soffritto in un tegame, con conserva di pomidoro allungata con brodo di pesce. Fate restringere a giusta densità questo intinto e mettetevi le polpette infarinate che bene insaporite servirete, versandovi sopra l'intinto.

Altre polpette di pesce a lesso.

La ricetta viennese è per pesce d'acqua dolce, ma può servire benissimo per qualunque pesce, anche di mare, lessato, purchè di polpa abbastanza soda. Levate con molta diligenza le spine agli avanzi del pesce. Tritate bene questi avanzi con

prezzemolo, qualche poco di cipolletta, pangrattato, sale e droghe se vi piacciono, impastate con uovo e fatene un ripieno che involgerete in foglie di cavolo lessato. Disponete queste polpette sopra una tortiera cospargendola di panna e cuocete, o in forno, o a fuoco moderato.

Filetti di sogliole od altri pesci.

Al pesce piatto rimastovi o fritto, o arrostito in gratella, come sogliole, rombetti ecc., levate con diligenza i filetti, spianateli battendoli leggermente, spalmateli da un lato di qualche ripieno a vostro gusto, o con un filettino di acciuga od altro, arrotolateli come tante quagliette e scaldate in un tegame con burro e vino bianco. Si possono adoperare anche i filetti di altri pesci rimasti, ma sarà meno facile ridurli alla forma voluta. Potete pure riscaldarli in qualche altra salsa di vostro gradimento.

Gnocchetti di pesce e di magro.

Si può fare una minestra di magro se disporrete di brodo o di pesce, o di fagioli, o simili con avanzi di pesce cotto in graticola o fritto, ai quali toglierete diligentemente le spine per pestarne la polpa in mortaio, con tuorlo d'uovo sodo o più, secondo la quantità del pesce, poi con uno o due uova, mollica di pane e un po' di latte. Se il pesce rimasto era in umido, potete servirvi dell'intinto per insaporire il pane nella zuppiera. Fate i gnocchetti al solito, cuocendoli in un brodo di magro come è indicato sopra.

Polpette di baccalà.

Tritate e pestate il baccalà che vi rimane, privo, s'intende, di ogni spina, impastate con poca balsamella e un uovo intero, fatene tante polpettine che involgerete nella farina, nell'uovo e nel pangrattato, friggendole nel burro ben colorite.

Pesce coi cavoli.

Tagliate a pezzi gli avanzi di un pesce di carni sode già bollito e di cavolo rimasto. Imburrate onn diligenza l'interno di una casseruola e spolverate non eccessivamente di pepe. Fate una strato di cavolo, uno di pesce e così via fino che ne avete, finendo col cavolo che ricoprirete di burro. Chiudete e mettete al forno lasciando ricuocere un quarto d'ora, più o meno, secondo il calore del forno e la sodezza del pesce; e se questo avrà subìto una marinatura, tanto meglio.

Pane di pesce caldo.

Togliete accuratamente le spine al pesce allesso rimasto e per due o tre persone prendetene circa 150 gr. e pestatelo ben fino nel mortaio con un uovo. Condite con sale, pepe bianco e un pizzico di noce moscata, passate allo staccio e ponete il composto in una catinella a raffreddare, possibilmente sul ghiaccio e lavorando bene col mestolo, s'incorporano 150 gr. di panna montata. Quando il composto è liscio, si mette in uno stampo o in parecchi stampini imburrati internamente e si fa cuocere a bagno-maria badando bene che non bolla. Sformate sul vassoio, ornate con qualche salsa calda, contornate con qualche cosa di analogo e servite.

Cappon magro alla genovese.

Dopo la ricetta secolare e borbonica del Cavalcanti, eccone una più recente; ma la fisonomia del piatto è sempre quella. Prendete dei biscotti da marinaio o gallette da soldato o crosta di pane raffermo, soffregate con aglio e accomodatele nel fondo di una insalatiera e versatevi sopra un bicchiere d'aceto misto con uno d'acqua e un poco di sale. A seconda della maggiore o minore facilità d'inzupparsi lasciate bagnare. Ora avrete avanzi

di ortaggi, cavolfiore, sedano, fagiolini, carote, patate, barbabietole, scorzonere ecc. il tutto lessato e asciutto, indi condito come un'insalata solita. Ora fate una salsa pestando nel mortaio 4 tuorli d'uova sode, i filetti di tre acciughe, 30 olive in salamoia private del nocciolo, funghi sott'olio, pignoli tostati, prezzemolo, uno spicchio d' aglio e un poco di mollica di pane inzuppata nell'aceto. Diluite il tutto con un bicchiere d'olio e mezzo d'aceto e passate tutto per staccio cercando che questo intinto non sia troppo denso. Sulle gallette che sono già nella insalatiera spargete olio e adagiatevi fette di tonno sott'olio, un po' di salsa, indi verdure, salsa, e così via, alternando fino a farne una cupola che terminerete con pezzi di pesce lesso rimasto, bagnando il tutto con quel che resta della salsa. Questo come tipo in genere, ma potete introdurre le varianti che volete.

Pesce in water souchet.

Vuol essere pesce piatto, come sogliola, rombo e simili, già lessato. Cuocete una *julienne* di erbe, radiche ecc. in brodo leggiero con un bicchiere di vino bianco che serberete. Se la *julienne* la comprate, lavatela prima, perchè non si sa mai! Allora tagliate il pesce in fettine, press'a poco come quelle della *julienne* e mettetele a scaldare colla *julienne* stessa quanto occorre perchè non debba spappolarsi. Sentite come si va col sale, mettete pepe e servite come zuppa su fette di pane.

Anguilla.

V. *Lesso coll'anguilla*, Cap. IV.

Triglie con battuto.

Le triglie fritte che vi fossero avanzate, possono esser spaccate per lo lungo. Se ne tolga la spina e invece di essa si spalmi la superficie interiore del

pesce con un battuto così composto. Mollica di pane bagnata nel latte, sale, pepe, prezzemolo trito, capperi ed un uovo, manipolando con olio d'oliva e salsa di pomidoro. Ricomponete le triglie con questa pasta omogenea dentro, mettetele in un tegame con un velo d'olio, cospargete di pangrattato e passate al forno per pochi minuti.

Potete variare il ripieno a vostro modo. A me piace un poco di odore d'aglio e a voi? Lo stesso potete fare con altri pesci, ma ci vuole molta diligenza e delicatezza nel riempirli senza guastarli.

Capponata.

Era una delle vivande preferite da Ferdinando II, il Re Bomba, quello che si strizzava la cipolla cruda nel palmo della mano per sentirne meglio il sapore e l'odore. È una specie di insalata alla russa con avanzi di pesce, non consigliabile agli stomachi delicati. Ecco la formola che dà il Cavalcanti, contemporaneo del Re Bomba. Il Cavalcanti era anche Duca di Buonvicino, nientemeno, e gliene faccio i complimenti; ma con tutto il suo ducato e chi sa che ducato era, scriveva di cucina mezzo in dialetto e mezzo in italiano, quindi correggo un poco la dizione e non la sostanza della sua ricetta. — « Farà inzuppare nell'aceto sei grandi biscotti, ma quelli del Real Sito di Portici, perchè sono li ottimi, li condirà con olio, sale e pepe ed alquanto di zucchero per togliere l'aspro dell'aceto; porrà questi biscotti nel piatto delle caponate a forma di piramide; sopra similmente ci porrà pesce lessato, spinato e condito con sugo di limone; sopra di questo ci porrà un trito di lattuga e scarola accomodata come li biscotti e finalmente sopra questa cupola d'insalata ci porrà simmetricamente dei filetti di acciughe salse, con dei profili di capperini in aceto, dei capperoni, dei filettini di peparoli in aceto, delle olive verdi

in salamoia e nere senza il nocciolo; all'intorno ci porrà delle mezze fette di portogallo e limone e così la servirà ».

Notisi che ai *biscotti del Real Sito*, possono sostituirsene altri, purchè non dolci o, alla più disperata, fette grosse di pane raffermo. Il *piatto delle caponate* è un vassoio largo e profondo, e il trito d'erbe può essere surrogato da ortaggi lessati rimasti, come broccoli, cavolfiori, fondi di carciofi ecc. ai quali si possono mescolare uova sode, tonno ed altri accompagnamenti a piacere, ma in pezzi non molto grandi.

Frittelle di pesce.

A costo di passare per un pedante che sfoggia una erudizione non difficile per incantare il pubblico, copio questa ricetta del Platina, il quale (sec. XV) scrisse in latino il libro *de Obsoniis*, coll' aiuto evidente di vecchi *Epulari*, copiato poi e ristampato e tradotto in quasi tutte le lingue. Io ne ho una edizione anonima, di Venezia e del 1516, riproduzione certo di quella pure di Venezia del 1484 che ho visto, ma non posseggo. La traduzione è fatta evidentemente da un veneziano tanti sono gli idiotismi dialettali che spiego tra parentesi.

« *Frictelle de pessi* — Pulpa de pessi bene alexi et pistati cum succo de mandole cum acqua rosata dissolvi et aggiungivi zucharo et oui; poi riducte (riduci) li frictelle in quale forma vorai; le quali solamente sonno al proposito assai alla difficultà di urinare et ad altro non giovano ».

Volete provare? Bisognerà sostituire le mandorle e l'acqua rosata per es. con farina e un liquore, ma temo che non se ne farà nulla di buono. Pesce collo zucchero? Sarà!!

Avanzi di tonno sott'olio e acciughe.

Bagnate col latte bollente 160 o 180 gr. di mollica di pane e sminuzzatelo finissimo o pestatelo in mortaio con 2 acciughe spinate e pulite e 180 gr. di tonno sott'olio. Aggiungete un cucchiaio colmo di capperi strizzati e triti e tre cucchiai colmi di parmigiano, con un poco di balsamella per tenere unito il composto del quale farete tante polpettine e, involte nell'uovo e nel pangrattato, le friggerete nel burro o nell'olio.

Kulebiaka alla russa.

Prendete carne di storione o d'altro pesce lessato, ma non spappolato, pestate e fate rosolare nel burro. Affettate sottili alcune uova sode e soffriggetele anch'esse con altro pesce, tagliate a filetti, e mescolatevi del riso avanzato, anch'esso non spappolato. Fate una pasta sfoglia con 200 gr. di farina e 200 di burro ecc. al modo solito, ma senza zucchero, stendetela in forma rettangolare e stendetevi sópra il composto, alternando strati di pesce trito, di uova, di filetti e di riso, fatene come un salsiccione, arrotolando il rettangolo su sé stesso e cuocete al forno fin che faccia una crosta dorata.

Crocchette di pesce.

Tritate e pestate la polpa del pesce bene spinato insieme ad un paio d'uova sode. Fate a parte una balsamella ben soda (V. Cap. I), mescolate col pesce e fate le crocchette al solito.

Invece della balsamella o di grasso o di magro, si può fare una poltiglia di burro e farina friggendovi cipolla, prezzemolo e un po' d'aglio. Quando la cipolla comincia a colorire aggiungete un bicchiere di vin rosso secco e il doppio di buon sugo, o di brodo di pesce ristretto. Fate addensare come una crema pasticciera, aggiungendo acciughe ben trite, secondo

la quantità degli avanzi di cui disponete e fatene crocchette al solito.

Se non pestate, ma solo tritate ben fino il pesce avanzato, lo impasterete con un uovo, mollica di pane inzuppata nel latte, indi strizzata, un paio di tuorli d'uova sode, prezzemolo trito, un po' di formaggio grattato e un pizzico di sale e di pepe, ne farete polpette e non crocchette che reclamano la balsamella. Passate nell'uovo sbattuto, indi nel pangrattato e finalmente friggete.

Pasticcio di gamberi.

Colla pasta frolla foderate uno stampo unto col burro internamente. Pestate nel mortaio avanzi di carne cotta più fina che potete, come pollo, caccia ecc. amalgamandola con un uovo e un poco di brodo. Sbucciate e levate le code ai gamberi e mettetele a marinare con sale, pepe e sugo di limone e pestate il resto delle polpa colla carne e un poco di burro. Allora riempirete lo stampo, prima con uno strato di carne pestata, poi con alcuni filetti delle stesse carni che avrete serbato interi, indi con uno strato di code di gamberi e così di seguito alternando fin che lo stampo sia pieno. Collocatevi sopra uno strato di fettoline di lardone, chiudete con un coperchio di pasta e cuocete al forno.

Volendo questo pasticcio di magro, sostituite avanzi di pesce a quelli di carne.

Avanzi di pesce al parmigiano.

Fate una balsamella e metteteci a pezzi il pesce che vi resta. Riscaldate questi avanzi nella balsamella, cospargeteli di parmigiano grattato, fate crostare al forno di campagna, badando che la vivanda non risecchi troppo o si annerisca. Il parmigiano bruciando diventa amaro.

Avanzi di pesce a lesso fritti.

Se vi restano pezzi di pesce relativamente grosso, come palombo, storione, dentice ecc., tagliateli a rotelle grosse mezzo dito e fatele marinare per diverse ore nell'uovo frullato. Copritele di pangrattato, rituffandole per due volte nell'uovo. Si possono servire così, con fette di limone intorno, o sobbollite in una salsa di vostro gusto, come una di quelle che troverete in questo libro.

Conchiglie di pesce.

Ripulite bene i gusci di *cappe sante*, o prendetene di quelli di porcellana di quel modello. Tagliate in quadretti i resti del pesce, aragosta, sogliola, rombo ecc. e scaldate una buona balsamella. Aggiungete funghi affettati ed empitene le conchiglie. Spolverizzate di pangrattato, mettete un fiocchetto di burro sopra ogni conchiglia e fate cuocere al forno.

Pasticcio di risotto colle telline.

Avrete fritto il risotto colle telline secondo l'Artusi (*La Scienza in Cucina o l'arte di mangiar bene*) e se ve ne rimane in buon dato, potete farne, senza troppe manipolazioni, sia uno sformato, sia un pasticcio, secondo volete o no la crosta, abbellendo il tutto con funghi, code di gamberetti ecc. passati al burro e mescolati col risotto.

Pesce in gelatina.

Il pesce deve esser lessato e da potersi tagliare in fette decenti. La gelatina sarebbe preferibile di carne, ma potete farla di brodo di pesce, come il luccio che si presta bene, aiutandovi con ittiocolla. Ungete uno stampo liscio con buon olio di mandorle e in fondo disponete con garbo fettine di limone ritagliate, dischetti di ova sode, tartufi,

funghi, code di gambero, sottaceti affettati ecc. Adagio, adagio, perchè l'ordine non si scomponga, versate alcuni cucchiai di gelatina liquefatta e lasciatela rapprendere mettendo lo stampo sul ghiaccio. Versate allora un altro dito di gelatina e quando sarà rassodata anche questa, disponete regolarmente le fette del pesce pulite dalla pelle e dalle spine. Aggiungete gelatina e, rappresa anche questa, un nuovo strato di pesce e così di seguito, fino che lo stampo è pieno. Sformate sopra un vassoio e contornate con uova sode a fette, code di gambero, prezzemolo ecc. con uno zoccolo di maionese molto densa.

PESCE CROSTATO.

Mettete a disfarsi in casseruola alcune cipolle in fette sottili con un po' d'acqua e un pezzetto di burro. Salate e impepate. Cotte che siano le cipolle, schiacciatele come un passato (*purée*). Pulite il pesce dalle spine e lasciatelo in pezzi, imburrate un piatto che vada al fuoco, metteteci uno strato di cipolla, uno di pesce ed un altro di cipolla che spolvererete di pangrattato, parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Bagnate con latte e fate crostare al forno per una decina di minuti.

SOFFIATO (*soufflé*) MAGRO.

Togliete la pelle e le spine agli avanzi del pesce e pestatene le carni. Sciogliete una cucchiaiata di farina nel burro, bagnate con crema o buon latte e lasciate sul fuoco una decina di minuti girando col mestolo sempre intorno, come per fare una crema e buttate giù le carni magre pestate. Rompete alcune uova e incorporatele nell'impasto, aggiungendo gli albumi sbattuti a neve soda. Prendete uno stampo, imburratelo internamente, rivestendolo di pangrattato e riempitelo per tre quarti coll'impasto. Fate cuocere per circa tre quarti d'ora a

bagno-maria, sformate e servite con una salsa piccante o di pomidoro.

Pallottole di pesce.

Togliete le spine al pesce, pestatene le carni con mollica di pane inzuppata nel latte, aggiungete prezzemolo, funghi pestati finissimo e tuorli d'uova sode. Fatene delle pallottoline che passerete nell'uovo crudo. Dall'altra parte mescolate della farina nel burro sciolto, bagnate col brodo magro dove ha bollito il pesce, aggiungete fondi di carciofi, di topinambur o di tuberi a vostra scelta tagliati a dischi, sale, pepe, chiodo di garofano e una foglia di alloro e lasciate cuocere una mezz'oretta. Gettate l'alloro e il garofano e mettete nel liquido le pallottole che lascierete stufare un poco e servirete o sopra un piatto o sopra la crosta di *vol-au-vent.*

Costolette di sogliola fredde.

Levate i filetti alle sogliole fritte che vi rimangono, e fateli combaciare, l'uno sull'altro, dalla parte interna che avrete spalmato leggermente con qualche ripieno o salsa di vostro gusto. Comprimete questa specie di *sandwicks* senza schiacciarli troppo, riducendoli in forma presentabile, come di costolette e disponetele sopra un vassoio in fondo al quale avrete disteso uno strato di maionese alto circa un centimetro. Coprite poi le costolette con uno strato di gelatina e mettete il vassoio sul ghiaccio. Potete alternare le costolette, se ne aveste poche, con grumoli di cavolfiore lessato e rimasto, fiorendo con prezzemolo trito, capperini ecc. Questo piatto sarà ben gradito da colazione e d'estate.

Filetti di sogliole marinate.

Levate i quattro filetti alle sogliole marinate, se ne avete d'avanzo, scolateli, asciugateli sopra un pannolino, infarinateli pochi per volta e friggeteli

color d'oro disponendoli poi in cespuglio sopra il vassoio. Servite con fette di limone. Potete provare con altri pesci marinati, purchè di forma piatta o capaci, come l'anguilla, di esser ridotti alla forma di fettina.

Merluzzetti fritti alla turca.

In fondo è pesce marinato da mangiar subito e caldo. Disponete i merluzzetti in un vassoio profondo e, a parte, mescolate olio, aceto, sale, pepe, prezzemolo, cipolla, tritati fini, foglie di salvia e un pezzettino di zucchero per correggere il troppo aspro. Versate questa salsa sui merluzzi e fate riscaldare a bagno-maria.

Avanzi di pesce mezzano.

Intendo per pesce mezzano quello che sta circa nel chilogramma, cioè non da friggere e non da taglio, come spigola, laccia, merluzzo ecc. Pulite e spinate gli avanzi che farete in pezzi grandi poco più di un uovo che metterete sopra un passato di acetosa od altro, in quei tegamini dove si cuociono le uova al burro. Spolverate di pangrattato, bagnate con burro sciolto e riscaldate per alcuni minuti a fuoco dolce.

Pesci minuti.

Ve ne rimarranno per lo più dei fritti. Levate loro le teste, le code e le spine con molta pazienza e tritateli molto fini, con l'odore della cipolla o dell'aglio se vi piace. Fate un soffritto nel quale cuocerete alquanto vino nero e buttatevi ad insaporire il pesce trito. Lasciatelo pure, poichè se si riducesse anche in pappa, poco male; e fatene o il ripieno di una frittata, o tante pallottole che bagnerete nell'uovo sbattuto e avvolgerete poi nel pangrattato, indi friggerete di bel colore, o mischierete a un risotto, o userete per ripieno ecc.

Avanzi di pesce in salsa bianca.

Sciogliete un pezzo di burro nel quale mescolerete una cucchiaiata di farina col colmo, bagnate con tre cucchiaiate di latte, girate col mestolo sul fuoco per una diecina di minuti, salate e impepate. Pulite il pesce dalla pelle e dalle spine e tagliatelo in pezzi che metterete nella salsa. D'altra parte fate cuocere a vapore delle patate, tagliatele a metà, disponetele in un vassoio profondo, versateci sopra il pesce e la salsa e fiorite con alcuni capperi.

Avanzi di rombo lessato.

Se non è rombo, può essere un altro pesce, purchè piano e di carni sode. Anzi si riesce bene anche con resti di pollo lessato, carni bianche cotte al burro e rimaste ecc.

Disponete in un vassoio i pezzi del rombo ben pari e fate una balsamella saporita ed abbondante coll'aggiunta di qualche rosso d'uovo, restringendo a bagno-maria. Lavorate con delicatezza e pazienza col mestolo di legno, salate, fate raffreddare e versate sul pesce che deve rimanerne tutto coperto. Lasciate il piatto al fresco, in riposo, perchè la balsamella si assodi e decorate con qualche filetto di salsa di pomidoro molto liquida o di quello che vi faccia più piacere. La riuscita dipende dalla bontà della balsamella.

Razza col vino bianco.

La razza rimasta cotta a lesso si stende in pezzi sopra un piatto che regga al fuoco o un vassoio di *pirofila* o di metallo, insomma in un recipiente che possa comparire in tavola. Sulla razza versate un bicchiere di buon vino bianco, un pezzo di burro e un trito di prezzemolo, cipolla, due scalogni, tre o quattro foglie di basilico, funghi se ne avete,

sale, pepe e pangrattato stacciato. Mettete a forno poco caldo finchè il vino sia cotto e si sia fatta un po' di crosticina e servite.

Razza o rombo ecc. già lessati.

Spinate bene gli avanzi di razza, rombo, od altro pesce lessato e avanzato che si presti ad esser fritto, ma farete bene a marinarlo per due o tre ore in un po' d'acqua, aceto, sale, pepe, cipolla in fette, uno spicchio d'aglio rotto, chiodi di garofano ed altri aromi a vostro gusto. Sgocciolate poi, asciugate, infarinate e friggete.

Crostini di sardine in scatola.

Le sardine che vi rimangono nella scatola aperta, ammuffiscono e prendono cattivo sapore ben presto. Per non doverle poi gettare al gatto, fate così. Togliete via le scaglie e la spina, pestate la sola polpa e passatela per istaccio colla metà del loro peso di burro fino e altrettanto di uova sode. Aggiungete un pizzico di pepe e lavorate bene il composto perchè diventi ben liscio, aiutandovi, se occorre, con qualche goccia d'olio in cui erano le sardine. Avrete fette di pane per crostini e spalmatele abbondantemente col pastume.

Ripieno di pesce.

Può occorrervi cucinando di magro. Pestate e passate allo staccio la polpa bianca del pesce lessato con uguale quantità di balsamella, tuorli di uova sode e odore di pepe. Scaldate a bagno-maria con un pezzetto di burro, impastate bene e servitevene ove può bisognarvi.

Polpettine di avanzi di pesce.

Pesta in un mortaio questi avanzi ben nettati dalle spine, con mollica di pane inzuppata nel latte, parmigiano grattato, sale e pepe, prezzemolo

trito ed uova quanto bastano per fare una pasta non troppo soda e che passi per setaccio. Di questa pasta farai tante polpettine che involgerai in fior di farina e farai assodare in acqua bollente. Fa quindi una salsetta con pomidoro, piselli, filettini di tartufi potendo e in questo sugo, che si può tirare al gusto di chi dovrà mangiarlo, si mettano le polpettine ed al loro punto si servano.

Polpette di avanzi di pesce, baccalà ecc.

Procedete come per gli *avanzi di carni diverse fritti col passato.* (Cap. XIII). Il pesce può essere rimasto cotto in qualunque maniera, ma liberato dalle spine e non troppo minuto. Il passato non tollera formaggio e nelle polpette non disdice il prezzemolo trito. Friggete nell'olio e servite con salsa di pomidoro a parte.

Pasticcio di baccalà.

Non crediate che gli avanzi, messi in pasticcio, migliorino. Saranno sempre di baccalà, pesce salato che piace a molti, come a chi scrive, perchè trattato bene, è cibo semplice e che si può spogliare dell'odore che è la sua principale colpa.

Se vi rimane dunque tanto baccalà cotto, da farne un pasticcio, pestatelo nel mortaio ammorbidendolo con qualche filetto di latte, tanto da farne una pappa come la *brandade* dei provenzali, che però adoperano l'olio, e aggiungete un po' di balsamella. Fate a parte un soffritto con cipolla, carote, sedano ed altre erbe d'orto nel burro e colorito che sia, fermatelo con acqua fredda. Fate bollire per un'ora almeno quest'acqua con gli ortaggi, lasciate ridurre, passate allo staccio e mescolate col baccalà. Potete abbellire l'impasto con tartufi. Ungete il solito stampo, foderatelo di pasta frolla, empitelo col baccalà e cuocete e servite al solito.

Avanzi di baccalà.

Levate accuratamente le spine e la pelle (se ne rimane) al baccalà avanzato e pestatelo nel mortaio con un poco di balsamella ed un uovo, cercando il meglio che potete di farne come una pasta. Fatene tante palle o polpette che involgerete nell'uovo, nella farina e nel pane friggendole poi nel burro dorate e croccanti. Ma sarà sempre baccalà.

Pasticcio di rane.

La rana non è un pesce, ma non saprei dove parlarne, se non qui.

Levate le coscie alle rane avanzate, cotte comunque e mettetele a parte. Pestate il resto nel mortaio con un trito di brodo, o di carne o di pesce e lasciate ridurre a metà. Bagnate nel latte 90 gr. di pane raffermo, supposto che le rane fossero un chilo, strizzate e rosolate nel burro e fatene una pappina al fuoco col brodo delle rane. Unite 4 tuorli, sale, pepe, noce moscata e le coscie delle rane senza l'osso. Se il composto vi paresse troppo denso unitevi due o tre albumi montati a neve, foderate lo stampo unto colla solita pasta frolla e passate al forno.

Crocchette di rane.

Sia che vi restino fritte o in umido, pesterete in mortaio gli imbusti con tutti gli ossicini, rammorbidirete il pesto con qualche salsa, ma non piccante e passerete a staccio fitto perchè non passi qualche osso. Avrete serbate le coscie, cui leverete le ossa e triterete alla grossezza di un pisello, senza pestare. Fate lo stesso con due uova sode e amalgamate le carni trite e le pestate con una densa balsamella dove potete spremere il sugo di un limone e grattare con un vetro un po' di scorza. Indi fate e cuocete le crocchette al solito.

XI° ORTAGGI, LEGUMI E FRUTTA

Osservazioni preliminari.

Gli ortaggi, tranne pochi che si consumano allo stato crudo come finocchi, fave, ravanelli ecc., prima di essere adoperati per farne pietanze o contorni, devono subire una lessatura. Così le patate, i fagioli ecc. lessati che siano, non sono avanzi, ma alimenti già pronti alla consumazione. Non è quindi il caso di parlarne qui, poichè si dovrebbe allora scrivere un trattato di cucina. Solo se ne ricordano alcune maniere, perchè non paia dimenticanza l'averli omessi. Del resto, nel libro se ne trovano parecchie, come i pomidoro ripieni ecc. in cui però il principale non è l'ortaggio, che è sempre l'accessorio, ma gli avanzi diversi di cui è composto il ripieno.

Avanzi di ortaggi lessati.

Rimanendo sparagi, spinaci, piselli, ecc., pestateli nel mortaio con un poco di funghi, con mollica di pane intrisa nel latte e spremuta, parmigiano grattato, rossi d'uovo sodi, sale, pepe e si passi per

setaccio. Se la pasta vi par dura, aggiungete uovo crudo e un poco di latte. Di questa pasta si faranno polpettine che, intrise nell'uovo, indi nel pangrattato, si friggeranno a color dorato, servendole con altre fritture. Altrettanto può farsi con avanzi di castagne o di ceci a lesso, e si può spolverare di zucchero, se si vuole.

Funghi in umido avanzati.

È una Duxelle, così intitolata al Marchese d'Uxelle dal suo cuoco De La Varenne, il quale scrisse un libro — *Le cuisinier françois* — tradotto anche in italiano e ristampato parecchie volte nel sec. XVIII.

Tritate i funghi con lardone, tartufi ed erba fine, rimettete al fuoco e bagnate con sugo buono o brodo migliorato con Liebig e Madera. Fermandovi qui, potete servirvene per salsa, ma se condenserete con rossi d'uovo e sugo di limone, avrete un contorno per vivande arrostite o un ripieno.

Cavoli riscaldati.

Sono in proverbio per non valer nulla. Tuttavia saranno discreti se, affettati all'ingrosso, si passano in padella conditi con sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Rimestare continuamente finchè siano ben caldi e disporli in un vassoio che regga al fuoco con un passato di patate sopra, cosparso di parmigiano e fatto crostare al forno di campagna.

Torta di cavolo.

In caso vi rimanesse un cavolo lessato o parecchie foglie abbastanza larghe e non troppo stracciate, disponete parte di esse in fondo a una teglia imburrata e spolverate di pangrattato. Sopra questo strato spargete parecchio parmigiano grattato, stendeteci alcune uova frullate e coprite con uno strato di carne avanzata, passata finamente nel trita-

carne. Ungete con burro fuso, ripetete l'operazione fino a che avrete ingredienti e nello stesso ordine, cospargendo in ultimo di pangrattato con qualche fiocchetto di burro e fate crostare al forno. Recate in tavola la teglia o vassoio che sia, resistente al fuoco, e ricordatevi che nel trito di carne staranno benissimo avanzi di fegato cotto o fegatelli rimasti.

Fagioli e lenticchie di grasso.

Mettete in una casseruola strutto o lardone trito con una cipolla pure trita. Quando quest'ultima è colorita, aggiungete prezzemolo anch'esso trito, lasciate soffriggere un minuto o due e buttate giù i fagioli e le lenticchie, sale, pepe e sugo di limone. Se i legumi asciugassero troppo, bagnateli con un poco del loro brodo, invece del quale servirà meglio brodo o sugo di carne.

Fagioli fritti.

Rimasti i fagioli ben cotti, passateli per staccio facendone una *purée*, cui aggiungerete burro, sale, un filo d'aceto e gli odori che volete. Fatene tante pallottole non molto grandi, passatele nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e friggetele color d'oro.

Cavoli e manzo in insalata.

V. al Cap. IV. *Manzo e cavoli in insalata.*

Capponata alla siciliana.

Questa è diversa dalle altre perchè a base di melanzane fritte. Se ne avete d'avanzo, unitele a listarelle di sedani fritti. Levate il nocciolo a 300 gr. di olive in salamoia e spremete 150 gr. di capperi. Rosolate quindi nell'olio una cipolla affettata, unitevi della buona salsa di pomidoro, che farete un poco restringere e aggiungete le melanzane, le ulive, il sedano e i capperi, su che verserete un bicchiere d'aceto in cui avrete sciolto 50 gr. di zucchero,

fatto cuocere e ridurre. Accomodate il composto nella insalatiera guarnendo con uova sode a fette, pancia di tonno sott'olio, filetti d'acciuga e quanto altro vi paia, poichè, anche in questa vivanda potete sbizzarrirvi in varianti di vostro gusto.

Minestra di cardoni (gobbi).

Tagliate i cardoni rimasti, sia in pezzi lunghi 5 centim., sia in *julienne* o in quel modo che più vi piace. Se sono troppo inzafardati di sugo d'umido, di uovo ecc., date loro una sollecita lavata e fate scolare e asciugate comprimendo con una salvietta. Gettate i cardoni nel brodo bollente in cui frullerete alquante uova e formaggio parmigiano e, dopo un bollore, versate nella zuppiera. Potete arricchire questa zuppa con altri ingredienti, salsiccie, rigaglie, erbe diverse ecc., purchè il tutto sia cotto prima, se no, col solo bollore che si dà ai cardoni non arrivano a cottura.

Dolce di ciliegie.

Nella stagione in cui abbondano le ciliegie, cercate che vi rimangano circa 200 gr. di quelle more, intiere e levate loro il gambo. Lavorate quattro tuorli d'uova con 100 gr. di zucchero a velo finchè il composto diventi spumoso, aggiungete 50 gr. di pangrattato, due cucchiaiate di rosolio e l'odore della vaniglia o della scorza di limone. Mescolate bene e unite a poco a poco le chiare montate a neve soda, seguitando a mescolare adagio. Ungete bene uno stampo liscio che cospargerete con circa 40 gr. di mandorle dolci sbucciate, asciugate e tritate il più minutamente che vi sia possibile. Versate il composto nello stampo e gettatevi le ciliegie rimestando un poco perchè il peso non le riduca in fondo e fate cuocere al forno. Si mangia anche freddo.

Questo non è certo il *Clafouti* degli Alverniati, ma qualche lineamento lo ricorda; e si fa così:

Mettete in un recipiente 250 gr. di farina in mezzo ai quali farete un buco o fontana, dove verserete tre rossi d'uovo e cinque gr. di sale fino. Impastate e versate acqua fino ad ottenere come una pasta da *bignè* e aggiungete due cucchiaiate di *cognac* o acquavite. Allora montate le tre chiare a neve soda cui mescolerete due ricche cucchiaiate di zucchero a velo e mescolate con prudenza e ad intervalli perchè la neve non si acquatti e lo zucchero si distribuisca ugualmente. Unite il tutto amalgamando bene ed aggiungete mezzo chilogr. di belle ciliegie more, senza gambo. Versate il composto in una tortiera imburrata, spargeteci sopra qualche fiocchetto di burro fresco e cuocete per circa mezz'ora a forno moderato.

Badate che è un piatto famigliare.

Pere condite.

Se ve ne restano, ripulitele da quel che sia guasto, sbucciatele e tagliatele in fette di circa mezzo millimetro di spessore. Disponetele in una compostiera e spolverizzatele con zucchero e sugo di limone. Lasciate in infusione almeno un'ora cercando che tutte le fette s'inzuppino da ogni parte, aggraziate con qualche bicchierino di *kirsch* od altro liquore che vi aggradi e mandate in tavola nella compostiera.

Crema di cavolfiore.

Finite di cuocere una testa o più di cavolfiore in una balsamella saporita, serbandone a parte qualche mazzolino. Passate allo staccio aggiungendo un po' di panna e fiorite coi mazzolini di cavolfiore tenuti caldi a parte. Un poco di parmigiano grattato e misto alla balsamella non farà male.

Pomidoro ripieni.

Molti sono i ripieni che si confanno ai pomidoro spaccati per traverso, liberati dai semi e cotti, sia

in gratella con un poco di carta imburrata sotto, sia nel tegame e servono per lo più come contorno. Gli avanzi diversi, o di carni, o di verdure si adoperano appunto nei ripieni. Il modo più comune nelle famiglie, è quello di empirli di pangrattato con un battuto di prezzemolo ed aglio, sale, pepe e olio finissimo. Questa maniera fondamentale può essere variata ed abbellita con tritume di carni cotte, di lardo, di burro d'acciughe, di funghi, di risotto ecc. in che la vostra inventiva può sbizzarrirsi senza che occorra moltiplicare ricette che sarebbero press'a poco simili.

Budino di noci.

Tritate finissimi 65 gr. di noci spezzate e pulite, unendole a 65 gr. di amaretti polverizzati. D'altra parte fate una crema con un ettogrammo di zucchero in polvere, due uova intere e tre tuorli. Sciogliete in mezzo litro di latte bollente e fate addensare a fuoco moderato perchè se la crema bolle è rovinata: e mescolate sempre nello stesso senso. Ora, in uno stampo imburrato, fate uno strato di savoiardi infranti, indi un altro di noci trite, poi uno di amaretti in polvere cui avrete mescolato qualche frutto candito tagliato a piccoli dadi e bagnato nel *rhum*. Continuate ad alternare questi strati fino a riempire lo stampo e finendo con uno strato di savoiardi. Versate su tutto la crema cercando che riempia ogni interstizio e, nel dubbio, fatene qualche piccolo straterello tra quelli del composto. Mettete il tutto a bagno-maria e a debol fuoco, perchè, se bolle, il piatto anderà a male. Tenetecelo circa un'ora, levatelo e lasciatelo riposare alquanto, sformatelo sul vassoio e copritelo o di zabaglione o di qualche conserva.

Veramente di avanzi in questo piatto potrebbero essercene pochi, o nessuno, o tutti, ma non ho voluto ometterlo perchè potrebbe tornar gradito.

Mele col rhum.

Le mele peste o bacate che hanno ancora buona parte di polpa utilizzabile, possono essere mondate facendo poi della parte sana tanti spicchi presentabili e uguali per quanto è possibile. Mettetele in casseruola con un poco di vino bianco, un bicchiere di *rhum*, scorza di limone, zucchero e, se vi piace, unò stecco di cannella. Fate cuocere piano piano, levandole dal fuoco prima che rammolliscano e diventino pappa, levatele dalla casseruola, gettando, ben s'intende, la scorza di limone e la cannella e disponetele sopra un piatto nel cui fondo avrete messo dei savoiardi tagliati a liste. Fatene una piramide e fino che son calde cospargetele di zucchero in polvere che bagnerete col liquido di cottura, rinvigorito con altro *rhum* che accenderete al momento di mettere in tavola.

Fagiolini alla genovese.

Per 500 gr. di fagiolini tritate finissimo mezzo spicchio di aglio, 3 alici pulite e senza spine ed un poco di prezzemolo e di basilico. Mettete il pesto in un tegame con un cucchiaio d'olio e 50 gr. di burro. Quando il pesto avrà soffritto un momento gettatevi i fagiolini lessati e rimastivi, aggiungete poco pepe, fate insaporire e servite.

Cardi arrosto.

Ripulite i cardi rimasti e fate un intinto con sugo, o Liebig carico al quale aggiungerete un bicchiere di Marsàla o d'altro vino bianco liquoroso ed aromatico. Fate ridurre e aggiungete i cardi, sugo di limone e lasciate raffreddare. Stendeteli sopra un piatto che regga al fuoco, spolverizzate con pan grattato, bagnate con burro e fate prendere colore al forno di campagna.

Cardi crostati in altro modo.

Bisogna che vi siano rimasti fritti. In un tegame largo e basso, mettete in fondo dei pezzetti di burro, del sugo di carne e del Liebig sciolto ma non troppo liquido. Disponetevi sopra uno strato di cardoni, sul quale metterete altro burro, altro sugo e parmigiano grattato, poi un altro strato di cardoni, poi altro burro e parmigiano, alternando così fino che ne avete e terminando con pangrattato sul quale spargerete, qua e là, alcuni fiocchetti di burro. Passateli al forno per una diecina di minuti, più o meno, secondo il calore del forno e la quantità delle vivande. Potete servire con parmigiano grattato, a parte.

Torta di sparagi.

Abbiate un pane largo e grosso e fatene fette sottili, ma non sottilissime; come uno scudo. Imburrate l'interno di una tortiera e foderatela con fette di pane. Fate a pezzetti tutta la parte mangiabile degli asparagi rimasti, conditeli di parmigiano e con qualche droga che vi piaccia. Stendeteli sul pane nella tortiera e coprite con uno strato di salsiccia disfatta, che ricoprirete con un altro strato di fette di pane, sul quale diluirete poco burro e poca panna. Mettete a forno debolissimo, perchè il calore penetri bene la torta e la riduca ad un buon punto di cottura.

Cardi al tonno.

Avendo dei cardi cotti rimasti, ma non spappolati, passerete alla macchinetta *trita-carne* la quantità di tonno sott'olio che sia proporzionata ai cardi, circa due ettogr. per chilogr., ma non si può precisare la dose, che dipende dal gusto di chi mangia e richiede il cibo più o meno saporito. Mescolate colla polpa di tre o quattro acciughe trite, un

pezzetto di porro, capperi, prezzemolo e mentuccia se vi piace. Stemperate col burro occorrente per impastare e fate appena soffriggere il miscuglio in un tegame dove avrete scaldato cinque o sei cucchiai d'olio. Mescolate, aggiungete un bicchiere di vino bianco asciutto, incorporate bene questa pappina e lasciatevi insaporire i cardi a coperchio chiuso e fuoco lento, rimestando sempre. Servite appena tolti dal fuoco.

Cardi (gobbi) in frittelle.

Se le costole dei cardi che vi avanzano sono ancora abbastanza sode, tagliatele in pezzi lunghi un po' meno di un dito, riempitene, con un ripieno impastato di balsamella densa, la parte concava della metà dei pezzi cui sovrapporrete l'altra metà che rimane vuota. Fate combaciare gli orli uno contro l'altro col ripieno in mezzo, passate nell'uovo sbattuto, indi nel pangrattato e friggete servendo o così, o con altri fritti asciutti.

Gelatina di uva moscatella.

Mettete in un recipiente o coppa di vetro un litro di mosto d'uva moscatella rimasta e lasciatelo riposare. Decantatelo e filtratelo per carta finchè sia chiaro. Per sei decilitri di filtrato, fate bollire a parte 200 gr. di zucchero in due decilitri d'acqua, colla scorza di tre limoni grattata con vetro e 20 gr. di ottima colla di pesce. Unite il sugo dei limoni e passate il composto ripetute volte per tovagliolo. Aggiungete tutto ciò al mosto, rimescolate bene e fate congelare in uno stampo che terrete in ghiaccio parecchie ore. Sformate e servite.

Pies inglesi di frutta.

Avanzandovi frutta, specialmente nella stagione in cui abbonda, abbiate un recipiente adatto e resistente al forno e decente da potere esser servito

in tavola. Foderatelo con una pasta frolla grossa come uno scudo e riempite il vano con frutta cotta in acqua e zucchero e bene scolata. Potete servirvi anche di frutta crude a pezzetti, spolverizzate di zucchero assai, con mandorle, noci o pinoli come vi aggrada. Coprite con un coperchio di pasta frolla, saldatelo al rivestimento interno orlandolo a *zig zag* nella commessura con le pinzette e mettete al forno a calore discreto per circa un'ora se la frutta è cruda e meno se è cotta. Nel caso temeste che il calore faccia scoppiare il coperchio, praticatevi un piccolo buco sfiatatoio. Se il recipiente fosse stato imburrato prima internamente, potete tentare di sformare l'apparecchio sopra un vassoio e inzuccherarlo, ma non ve lo consiglio.

Alle mandorle potete sostituire od unire uva passolina, cedro candito ecc.

Frittelle di frutta.

Rimanendovi mele, pere, pesche, albicocche, pelatele, levate col coltellino le parti guaste e tagliate in fette. Marinate con *rhum* e zucchero od altro liquore a piacimento, intingete nella pastella e friggete, servendo con una spolveratura di zucchero a velo.

Crocchette di ortaggi.

Servitevi di avanzi sia di carote, sia di rape, di sedano, di asparagi, di piselli, sia separati che misti insieme, tagliando i pezzi grossi alla misura dei piselli. Mischiateli con la solita balsamella, aromatizzate a vostro gusto e finite come al Cap. VIII. *Crocchette.*

Fritto di pere o mele cotte.

Se ve ne rimangono di cotte al forno o altrimenti, passatene la polpa per setaccio e impastate con un pezzetto di burro, due uova intere, 30 gr. di mandorle

dolci macinate, grani d'uva passolina, due cucchiai di zucchero, un pizzico di sale, un po' d'odore, se vi piace, come scorza di limone o d'arancio grattato e, se occorre, del pangrattato per render sodo il composto. Friggete in pezzetti regolari, in padella larga, con poco unto.

Cipolle ripiene.

Scottate le cipolle nell'acqua bollente, poi, con un temperino, fate un incavo nella parte superiore di ciascuna di esse badando a non romperle ed a non sfondarle. Colmate il vano che avete fatto, con un ripieno a vostro piacimento, di carne, di funghi, di verdure, di pesce ecc. come ne troverete parecchi in questo libro e nel ripieno mescolate ben trito e passato nel burro quel che avete tolto dalla cipolla, scavandola. Disponetele in un vassoio o tegame che regga al fuoco e fatele finire di cuocere al forno, servendole ben colorite o sole o per contorno.

Insalata andalusa.

Tagliate in filetti sottili, come per *julienne*, polpa di pomidoro di qualità soda, peperoni dolci, poca cipolla in strisce finissime e prezzemolo tritato. Scaldate in proporzione tanto riso cotto rimasto, più o meno, secondo il vostro gusto, mescolatelo col trito e conditelo come un'insalata al solito.

Minestra di castagne e ortaggi.

Suppongo che vi rimangano ortaggi cotti come sedani, carote, rape, asparagi ecc. Rimettete a bollire nel brodo con diversi marroni cui avrete levato la buccia e se sono ballotte rimaste, purchè ben pelate, nulla di meglio. Passate per setaccio tutta questa roba e fatene, quel che dicono una *purée* che, sciolta nel brodo caldo necessario, verserete nella zuppiera sul pane preparato. Servite con formaggio grattato.

Costolette di ortaggi.

Tritate minutamente gli ortaggi cotti che vi rimangono. Tutto fa: asparagi, sedani, spinaci ecc. Anzi quanto più le qualità sono diverse, tanto meglio il piatto riuscirà. Soffriggeteli un poco nell'olio con alquanta cipolla e legateli con una buona balsamella. Lasciate raffreddare il pastume e foggiatene tante costolette che passerete nell'uovo sbattuto e nel pangrattato per friggerle poi nel burro o nell'olio.

Fagioli in intingolo.

Per mezzo chilogramma di fagioli rimasti lessati, mettete a fuoco moderato in un tegame un quinto di litro d'olio con uno o due spicchi d'aglio schiacciati. Quando l'aglio avrà preso colore, gettatelo e sostituite cinque o sei cespi di lattuga tagliati in pezzi e prezzemolo trito invece assai fino. Sempre a piccolo fuoco, lasciate crogiolare per un quarto d'ora. Aggiungete poi sale, pepe, un po' di salsa di pomidoro, poco brodo e lasciate di nuovo crogiolare per una oretta, indi mettete i fagioli ad insaporire nell'intingolo. Non fate economia di pepe.

Sedani.

Se vi rimanessero cotti non pochi pezzi di sedano già serviti per contorno, lavateli, asciugateli e metteteli in casseruola con burro e panna, sale, pepe e odore di noce moscata. Fate insaporire a recipiente chiuso e a fuoco moderato.

Casseruola alla provenzale.

V. Cap. VIII.

Peperoni alla napoletana.

Se avete di quei grossi peperoni detti napoletani ma che si trovano un poco da per tutto (i gialli sono i migliori), scottateli sulla bragia per

pelarli bene, indi fate una incisione circolare intorno al picciuolo per poter levare i semi, il torsolo e tutto l'interno. Ridotto così il peperone in forma di tasca, allora è tempo di por mano agli avanzi. Tutti i ripieni vi serviranno bene, ma meglio quelli dove entra il pangrattato coll'olio, odor d'aglio, acciughe peste, prezzemolo e basilico. Imbottiti così i peperoni (non dimenticate il sale e il pepe) si mettono ritti, uno accanto all'altro in un tegame, in modo che il ripieno non n'esca. Il tegame avrà un po' d'olio in fondo, e un altro poco d'olio e di salsa di pomidoro metterete sui peperoni, facendo crostare al forno. Si mangiano anche freddi.

Insalata di cavolo.

Veramente è insalata fino ad un certo punto e dovrebbe dirsi piuttosto contorno. Se vi rimane un cavolo o le parti sufficienti di esso, fatene tante striscie più sottili che potete, come capellini, mettete alquanto aceto in una padella ben pulita (un quinto di litro per un cavolo mezzano) e fate bollire un poco. Aggiungete allora altrettanto olio e, quando tutto è a bollore, mettete il cavolo tagliato. Fate bollire alquanto, sempre rimestando, correggete, se occorre, col sale e col pepe e versate in una insalatiera. Buon contorno al lesso.

Fagiolini in padella.

Se ve ne rimangono lessati, mettete un poco di strutto, o di olio se vi piace meglio, in una padella con alquanta cipolla in fettoline e fate soffriggere a fuoco moderato, sempre rimestando. Aggiungete poi pomidoro a pezzi, o conserva, lasciate un poco insaporire, mettete i fagiolini con sale, pepe e prezzemolo trito e finite sempre rimestando.

Foglie di cavolo ripiene.

Supponendo che vi rimangano foglie di cavolo cotte, o anche crude che farete lessare in acqua e sale, stendetele sul tagliere e mettete sopra ciascuna un mucchietto di ripieno, involgetelo e rotolate le foglie come un sigaro più o meno grosso. Legate con un filo rimboccando le estremità perchè alla cottura il ripieno non esca fuori. Disponete questi rotoletti in una larga teglia in fondo alla quale avrete messo burro o strutto, qualche fettina di prosciutto o di carnesecca e mettete per poco a forno moderato. Il ripieno di carne avanzata e ben trita sarà legato coll'uovo, con mollica di pane, formaggio e prezzemolo, od altro migliore se vi riesce.

È naturale poi che il ripieno può variare come si vuole e si può, mettendo in opera salsiccia spellata, prosciutto trito, insomma quel che resta.

Carciofi.

I carciofi, siano cotti a vapore, o al forno, o in altro modo che non li abbia seccati troppo, si privano delle parti dure e coriacee, indi si tagliano in pezzi grossi, come noci, si immergono in una solita pastella e si friggono color d'oro per servirli poi caldi e spolverati di sale bianco e fino.

E, sempre che non siano ridotti a cuoio, i pezzetti servono nelle frittate, nel minestrone, nell'insalata alla russa, a far passati ecc. Ma sono di poca risorsa.

Charlotte di mele.

Lascio il nome francese di *Charlotte* perchè, sebbene anch'io sia di parere che molti termini di cucina possano e debbano essere italianizzati, non arrivo alla pedanteria di certi pedanti del tempo del Puoti e del Ranalli che avrebbero volentieri tradotto *Geoffroy de Bouillon* in *Gottifredo del Brodo*. I nomi propri è un bel lasciarli stare.

Le *Charlottes* si fanno in uno stampo speciale o anche in casseruola. Si possono usare mele che abbiano qualche tabe o segno di incipiente viziatura, mondandole e tagliando via con un coltellino la parte contaminata. Tagliatele a pezzettini e cuocetele con acqua, zucchero e burro finchè siano morbide, ma non diventate marmellata. Mettete al fondo della casseruola o stampo imburrato, uno strato di fette di pane scortecciato grosse come uno scudo, strato che seguiterete in altezza sulle pareti della casseruola di mano in mano che la riempirete, aiutandovi con marmellata per tenerle insieme. Cominciate a stendere sul fondo uno strato di mele cotte condite con pinoli e uva sultana pulita e rammollita, indi pane ancora e poi mele e così via via finchè avrete riempito il recipiente, terminando col pane che bagnerete con qualche cucchiaino di panna. Mettete al forno non troppo ardente per un'ora circa, sformate sul vassoio e coprite di zabaglione.

Invece del pane potete servirvi di pan di Spagna, tenendo meno al forno. Il procedimento per la *Charlotte Russa* è lo stesso, salvo che invece delle mele si adoperano frutta in guazzo, ciliegie nello spirito e si spruzza con Cipro, Marsala o simili vini liquorosi.

Marmellata di frutte rimaste.

Le frutte (mele, pere, banane specialmente) talora cominciano a guastarsi quando si vogliono conservare. Quando vi accorgete che cominciano a macchiarsi, a bacarsi o a dare qualche chiaro segno di volervi abbandonare, intervenite il più presto che potete e con un coltellino pelatele e toglietele parti guaste. Se i pezzi che ne risultano possono esser decentemente tagliati a fette, friggeteli involti in una pastella leggiera e fluida, come da ricette che troverete in questo libro; se no, fatene marmellata col decimo del loro peso di zucchero,

o assai più se volete conservarla molto tempo (poichè è lo zucchero che conserva), Marsala, vino bianco, aromi a vostro gusto come vainiglia, scorza di limone ecc. Questa marmellata vi servirà a molti usi di pasticceria. Eccone uno. Prendete quanta marmellata vi occorrerà, mescolate con burro fresco, torli d'uovo ed albumi sbattuti a neve, mettete in tortiera imburrata e cuocete a forno leggiero e dolce. Ne avrete come uno sgonfiotto, o *soufflé* che potete decorare, circondare di fette di pan di Spagna ecc.

Le marmellate si fanno con qualunque frutta. Nella cucina di lusso è in grande onore quella d'albicocche come più delicata e nelle comuni quella di mele o di pere. Si possono anche usare diverse qualità di frutte.

Per la marmellata di albicocche, fate così. Tagliate via le parti guaste che non mancheranno, trattandosi di roba avanzata e gettate il nocciolo. Mettete a bollire la polpa in un recipiente adatto con un bicchiere di Marsala, il decimo del peso del frutto, di zucchero, scorza di limone grattata e una presa di cannella se vi piace. Rimestate spesso perchè il composto non si attacchi e quando le albicocche saranno spappolate, passatele per staccio e mettete la marmellata in vasetti con sopra un disco di carta inzuppata nello spirito e turate bene, quando è freddata.

Altrettanto fate colle pesche, le susine, le pere, le mele, le ciliegie ecc.

Crema di frutti in gelo.

Buon piatto dolce per l'estate quando i frutti abbondano e spesso ne restano. La cuoca può sbizzarrirsi nel comporre il piatto. D'altronde la semplicità della preparazione non richiede che un po' di buon gusto. Avrete quindi frutti variati ai quali torrete con precauzione il nocciolo per

non sciuparli, pesche, susine, grani d'uva, lamponi, ciliegie, albicocche ecc. Se sono troppo grossi, come per es. le pesche, fatene spicchi. Potete aggiungere marmellate, dadi o fette di biscotti avanzati, pan di Spagna, insomma tutto quello di cui disponete e vi gradisce. Disponete ogni cosa con gusto in una insalatiera di vetro, umettate (dico *umettate* e non *bagnate*) con qualche liquore che vi piaccia, versate su tutto uno strato grossetto di crema pasticciera abbellita di panna montata a mucchietti e mettete il recipiente sul ghiaccio per alcune ore, indi servite come piatto dolce.

Castagne e panna montata.

Levate bene la scorza e la pellicola alle castagne (*ballotte*) rimaste allessate. Non importa se si rompono, serbate solo la polpa che metterete in una casseruola dove non stiano troppo larghe, coprendole di latte e aggraziandole con pezzo di vainiglia in baccello. Fate cuocere almeno tre quarti d'ora fino a ridurle in pappa e sgocciolate il latte che non avranno assorbito. Passatele allora per staccio in un'altra casseruola con metà del loro peso di zucchero, poi, su fuoco poco ardente, lavorate l'impasto col mestolo finchè si stacca dalla casseruola. A questo punto lasciate freddare e passate l'impasto da un crivello rado di fil di ferro, aiutandovi con un mestolo largo e passatelo sopra un vassoio dove faccia cupola che coprirete con panna montata, aromatizzata di vainiglia, lisciate con un coltello e servite.

Avanzi di cavolfiore e broccoli.

Se ve ne restano lessati o anche cotti al burro, fate del fiore tanti pezzi, immergeteli in una buona pastella e friggeteli, servendoli spolverizzati di sale. Se ne resta una quantità ragionevole, si possono pestare e farne uno sformato, ma sarà bene farlo

in uno stampo ad anello, riempiendo il vano centrale di qualche vivanda o mescolando al pastume rigaglie o avanzi di carne in umido molto saporiti, perchè il sapore dolciastro dei fiori non piace a tutti, nemmeno a me, e bisogna medicarlo con ripieghi, erbe e condimenti correttivi.

Si trattano così anche i cavolini di Bruxelles.

Fagioli, lenticchie, ceci in insalata.

Questi veramente sono legumi e non i cavoli e gli spinaci come dicono erroneamente i Francesi. Saranno stati lessati nell'acqua bollente se verdi e messi nella fredda, poi tirati a poco a poco a bollore se secchi. Quelli che vi avanzano potete condirl come un'insalata comune, ma non con troppo aceto che non si amalgama intimamente colla legumina ma rimane solo all'esterno. Aggiungete all'insalata quel che vi garba, lesso rimasto, odore di cipollina se lo tollerate, acciughe, filetti d'aringa, uova sode in fette ecc.

Fritto di ortaggi rimasti.

Spesso e si può dir sempre, nell'umido si fanno cuocere anche ortaggi, sedani, finocchi, cardi ecc. i quali danno sapore e accrescono il volume. Se ve ne avanzassero, il miglior modo di trarne utile è quello di friggerli infarinati e panati. Ma in questo vi sarà guida lo stato in cui si trovano, come se sono troppo flosci ecc.

Scorzonera alla spezzina.

Scolate bene le scorzonere avanzate e rosolatele in casseruola con burro. Unitevi alcuni filetti di acciughe, funghi, prezzemolo e scalogno, il tutto trito e premuto, un po' di vino bianco e brodo d'umido o semplice. Lasciatevi riscaldare ed insaporire le scorzonere, aggiungete sugo di limone e servite.

Potete adoperare l'odore dell'aglio invece dello scalogno, l'olio invece del burro e un poco di aceto invece del vino. Non disdice un poco di sapore d'acciughe pestate e, per chi la gradisce, un pizzico di senapa, di quella francese, in alberetti di vetro.

Fagioli alla romana.

Fate un soffritto di burro e cipolla aggiungendo un poco di pepe e noce moscata e, in proporzione dei fagioli, una, o due, o più acciughe salate, disfatte in poco olio caldo e stemperate con alcune cucchiaiate della broda dei fagioli, o brodo, o sugo di carne od altro. Buttate giù i fagioli che s'insaporiscano e quando l'intinto è ridotto, levateli e serviteli o soli, o per contorno. Così potete fare anche colle lenticchie che però insaporiscono meno.

Ortaggi avanzati in minestra.

Cogli avanzi di ortaggi lessati, carciofi, asparagi, cavoli, spinaci ecc. aiutandovi con aromi, estratti di carne e simili condimenti per correggere il poco loro sapore, potete fare delle minestre non disprezzabili pestandole nel mortaio, passandole per staccio, diluendole nel brodo bollente e versandole in terrina su pane da zuppa e lasciando a parte interi alcuni dadolini che mischierete al pane. Non siate avari di parmigiano grattugiato.

Carote colla salsiccia.

Con la polpa non troppo disseccata di tre o quattro salsiccie, lasciate sobbollire in padella con un po' di brodo e conserva di pomidoro, mettete le carote rimaste, ridotte a fettine. Scaldate a fuoco debole e servite con crostoni.

Fritto dolce di spinaci rimasti.

Strizzati bene gli spinaci si mettono al fuoco con buon pezzo di burro, con un po' di sale, due pizzichi

di farina e un filetto di latte. Quando sono bene addensati, aggiungete due uova crude, ben sbattute, zucchero, cedro candito e trito e odore di scorza d'arancio. Ben legato il tutto sul fuoco, stendetelo sopra un piatto infarinato e infarinate anche sopra. Lasciate raffreddare, tagliate in losanghe, friggete, inzuccherate a velo e servite.

Capponata e cappon magro.

V. Cap. X, *Avanzi di pesce.*

Minestra di spinaci.

Se gli spinaci rimasti sono ancora saldi, rimetteteli al fuoco per ridurli in pappa più che si può. Lo spinacio non ha gran sapore per sé e ricotto così, ne perde ancora. Aiutatevi dunque coi condimenti, tritateli, pestateli e passateli nel brodo che diventerà verde. Colate il brodo su crostoni ed uova affogate e servite con formaggio grattato a parte.

Noci marinate.

Veramente qui non si tratta di avanzi, ma all'epoca in cui si raccolgono le noci, potreste averne in tale quantità da poterne consacrare parecchie a quest'uso. Liberate bene e diligentemente il gheriglio fresco dalla pellicola amara e mettetele a marinare o macerare per sei ore nell'aceto con un po' di sale. In Inghilterra servono queste noci così accomodate, in fine di pranzo, quando si serve il formaggio.

Buccie di piselli.

Quando sgusciate i piselli, gettate le buccie nella spazzatura, ma se i piselli sono ancor giovani, fate male, perchè la parte interna della siliqua è utilizzabile. Si può levarla con molta pazienza e farne un passato (*purée*) per contorno, trattato colla forma e il burro. Se la pazienza vi manca,

fate bollire parecchio le silique vuote, pestatele nel mortaio aiutandovi con un po' dell'acqua dove hanno bollito, passatele per staccio finissimo, non dimenticate il sale e fatene contorno.

Minestrone alla ligure.

Abbiate questi avanzi di ortaggi, più o meno, 200 gr. di fagioli sgranati, 200 di fagioli verdi, 100 di funghi freschi o invece 10 di secchi rinvenuti, 2 melanzane, un cavolo, 5 zucchini, 6 pomidoro, 6 patate, 2 spicchi d'aglio, basilico, prezzemolo, 200 gr. di parmigiano grattato, un decilitro d'olio fine, sale, pepe e 300 gr. di vermicelli. S'intende che l'aglio, i pomidoro, le erbe ed il parmigiano non debbono esser cotti, ma li pesterete e getterete nel brodo con 300 gr. di vermicelli spezzati. Quando il tutto ha quasi raggiunto la cottura, buttate giù anche gli ortaggi avanzati e già cotti, con l'olio, fate bollire ancora un poco e servite.

Asparagi alla fiamminga.

Tagliate la parte tenera degli asparagi avanzati in pezzi di circa tre centimetri. In una casseruola a parte sciogliete un pezzo di burro e unitevi prezzemolo, qualche foglia di lattuga e cipolline nuove, il tutto trito minutamente, con pochissima acqua, sale, noce moscata, pepe e un pizzico di farina. Quando tutto, specialmente la farina, è cotto, fatevi scaldare gli asparagi e servite con formaggio grattato.

Garbura d'erbe.

Garbure, in francese, significa una zuppa soda e densa di erbe, pan di segale e lardo. Non trovo un vocabolo italiano che significhi la cosa con una parola sola e quindi adotto questa di *garbura*; minestra che del resto si adatta a molte modificazioni. Po-

tete eseguirne una saporita imitazione se vi rimarranno ortaggi diversi in quantità, purchè la cucinatura precedente non li abbia spappolati. Rape, carote, sedano, cavolo, piselli, mettete ogni cosa in una casseruola, bagnando con poco brodo perchè, ripeto, la minestra deve esser fitta. In fondo alla casseruola avrete messo due o tre salsiccie private della pelle, un po' di salame trito, aromatizzate con pepe, sale e noce moscata e lasciate crogiolare un poco. Prendete poi un vassoio profondo che regga al fuoco, versatevi poche stille di brodo, fate uno strato di erbe, indi uno di salsiccia, uno di pane affettato, coprite con parmigiano grattato, indi seguitate alternando nuovi strati finchè avete materia. Potete mescolare avanzi di pollo lessato, funghi ecc. L'ultimo strato sia di pangrattato che spargerete di fiocchetti di burro; e passate al forno, finchè la vivanda non è crostata. Servite, accompagnando con una terrinetta di brodo pei convitati che trovassero la minestra troppo asciutta e badate che deve esser bensì densa, ma deve anche esser minestra.

Frittelle di castagne.

Se vi restano castagne arrostite, sbucciatele, levate con un coltello le parti nere o bruciate e mettetele in casseruola con un etto di zucchero, un bicchier di latte e uno stecco di vainiglia. Coprite la casseruola e fate bollire adagio più di mezz'ora. Scolate le castagne, passatele per staccio e mettetele in un'altra casseruola con un pezzo di burro fresco e cinque o sei rossi d'uova, a seconda della quantità. Lasciate raffreddare e fatene tante frittelle in forma di turaccioli, o come vi piacerà meglio, passatele nell'uovo sbattuto, indi nel pangrattato e friggetele poche alla volta, servendole spolverizzate di zucchero a velo e ben calde.

Frittelle di spinaci e crostini.

Gli spinaci ricucinati, specialmente nel burro, guadagnano in sapore e delicatezza. C'è chi li rimette al fuoco ripetute volte. Comunque, se ve ne rimangono nella dose di una cucchiaiata per ogni persona che dovrete servire, tagliate tante fette di pane in quadrato quanti sono gli ospiti, anzi alcune di più. Toglierete al pane la crosta e le fette avranno circa un centimetro di spessore. Sopra ogni fetta stendete uno strato di spinaci freddi in poltiglia ben soda e aderente. Passate nell'uovo sbattuto e friggete color d'oro. Salate.

Piselli avanzati in minestra.

Passate per staccio i piselli e fatene una *purée* che allungherete col brodo necessario alla minestra, aggiungendo un pezzetto di zucchero e qualche pezzetto di burro fresco. Versatela sui crostini nella zuppiera o cuoceteci dentro qualche altra minestra.

Zuppa verde con carne.

Passate per staccio 200 gr. di spinaci rimasti e metteteli in una casseruola di mezzana grandezza, diluendoli con 500 gr. di buon brodo di pollo. Legate questo composto con 3 tuorli d'uova e 200 gr. di panna liquida. Dal petto del pollo che vi avrà servito per fare il brodo tagliate tante fette come fette di salame, rosolatele un poco nel burro, salate se occorre e unite al brodo verde, servendo con formaggio grattugiato.

Carote colla panna.

Tagliatele a fettine e fatele insaporire in un poco di brodo con sale, pepe, un po' di burro e un buon pizzico di zucchero, ma badate che non stiano ammonticchiate nel recipiente. Quando l'intinto sarà ristretto, allontanate dal fuoco e versateci sopra non molta panna sciolta, ma densa, un po' di burro e

prezzemolo trito. Disponete sul piatto e contornate di crostini.

Ripieno detto *D'Uxelles.*

Abbiamo parlato della salsa *D'Uxelles* (Cap. I). Il ripieno si fa con erbe cotte e quindi rimaste e scaldate nel burro e con molti funghi triti, legando il tutto con sugo d'umido ed uova. Serve a molti usi.

Fagioli all'uccelletto.

Mettete i fagioli rimasti lessati e scolati in una padella con un po' d'olio, d'aglio, sale, pepe, foglie di salvia e conserva di pomidoro. Piatto ben toscano, anzi fiorentino e migliore se i fagioli saranno stati cotti al forno.

Budino di fagiolini.

Se avete circa 300 gr. di fagiolini rimasti, insaporiteli in un soffritto di un quarto di cipolla, qualche foglia di prezzemolo, una costa di sedano trito, un cucchiaio d'olio, 15 gr. di burro, sale e pepe. Fate a parte una balsamella con 30 gr. di burro, una cucchiaiata di farina, due decilitri di buon latte, un pugno di parmigiano grattato e l'odore della noce moscata. Asciugate i fagiolini, metteteli nella balsamella e lasciate raffreddare. Aggiungete tre uova sbattute e versate il tutto in uno stampo liscio ed imburrato in fondo al quale porrete un foglio di carta imburrato e ritagliato come è la forma giusta del fondo stesso. Cuocete a bagno-maria, sformate, levate la carta e servite caldo coperto di qualche salsa, o meglio di sugo di carne.

Fagiolini verdi (cornetti).

Se lessati, sono suscettibili di moltissime ricucinature, poichè è in quello stato solamente che si possono adoperare utilmente dal cuoco. Se ve ne avanzano, potete poi friggerli colla pastella, porli

in tegame con uovo e formaggio, crostarli al forno, ridurli in passato ecc. Ecco per es. come si fanno triffolati:

Fate un battuto con quattro acciughe ben pulite dalle spine, alcune foglie di erbe odorose, a preferenza santoreggia, un po' di prezzemolo e due cipolline trite, soffriggetele nel burro, aggiungete i fagiolini, sale, pepe, noce moscata e rimestate il composto. Servite con crostini o polenta.

Crema d'ortaggi.

Gli ortaggi rimasti, quelli che i Francesi chiamano erroneamente legumi, come carote, cavolfiori, fondi di carciofi, sedani, rapa ecc., pestateli insieme e passateli dal setaccio. Mescolate una buona cucchiaiata di farina nel burro sciolto e prima che si colorisca al fuoco, bagnate con latte e lasciate cuocere una diecina di minuti al fuoco, girando sempre col mestolo. Aggiungete uova molto sbattute, sale e pepe. Prendete uno stampo imburrato e spolverato di pangrattato internamente, riempite col composto, lasciate cuocere mezz'ora al forno o a bagno-maria, sformate e servite.

Sgonfiotti o schiuma (*soufflés*) di fagioli, lenticchie, ceci ecc.

Pestate i legumi avanzati con pane bagnato nel latte e spremuto, passate diligentemente per staccio fitto e unite alquanti albumi d'uovo montati a neve soda, cui unirete a poco a poco anche i rossi sbattuti con parmigiano grattato fine, sale e pepe. Amalgamato il tutto, ungete di burro e spolverate di pangrattato una casseruola o uno stampo, badando che il composto alla cottura deve crescere. Mettetelo nel recipiente e passatelo al forno di campagna caldo. Si capisce che la schiuma è cotta quando forandola con uno stecco, vien fuori netto. Sformate nel piatto e servite.

Così si può operare con patate, sparagi ecc. lessati.

Ortaggi in genere come sformati.

Gli sformati di verdure vanno cotti generalmente a bagno-maria, in uno stampo unto, spolverizzato di farina o pangrattato finissimo. Eccone un esempio sul quale potete regolarvi:

Sformato di spinaci.

Tritate colla lunetta circa 400 gr. di spinaci lessati rimasti e passateli dallo staccio. Liquefate in una padella circa 70 gr. di burro, incorporatevi 70 gr. di farina e circa un bicchiere di latte, ma a poco a poco, finchè il composto si stacca. Unite, uno alla volta, 4 rossi d'uova e l'odore della noce moscata e finalmente gli albumi montati a neve soda. Ungete l'apposito stampo, spolverizzatelo di farina, versatevi il composto badando che lo stampo non riesca pieno perchè la pasta, cuocendo, crescerà; e cuocete a bagno-maria.

Così potete fare sformati di patate, carote, sedani, asparagi, carciofi, cavoli ecc.

Fritto di ciliegie.

Alla loro stagione ne avrete d'avanzo. Levate loro il nocciolo e legatele a mazzetti di quattro o cinque annodando i gambi con un filo. Immergetele nella pastella, friggetele con burro o strutto, fate loro perder l'unto sul tovagliolo o sulla carta asciugante, sciogliete i mazzetti, spolverate di zucchero a velo e servite.

Potete anche levare alle ciliegie il gambo e il nocciolo, farle macerare un' ora nello zucchero in polvere inumidito con qualche liquore, sgocciolate, rimescolate nella pastella piuttosto soda. Prendete un cucchiaio alla volta di questo composto, friggete, scolate dall'unto, inzuccherate e servite.

Zuppa di ciliegie alla tedesca.

Pestate nel mortaio le ciliegie superflue insieme coi noccioli e metteteli al fuoco con ugual peso di vino e d'acqua. Fate cuocere e passate per staccio, aggiungendovi scorza di limone grattata, zucchero a vostro gusto e droghe che vi aggradino. Colate di nuovo e servite o su fette di pane arrostito, appena inumidite nel rosolio, o sopra savoiardi.

Zuppa di visciole.

Ricetta dell'Artusi:

« Questa zuppa si può fare con fettine sottili di pane fine arrostito, oppure con pan di Spagna, o con savoiardi.

« Levate il nocciolo a quella quantità di ciliegie visciole che crederete sufficienti e mettetele al fuoco con pochissima acqua e un pezzetto di cannella che poi getterete via. Quando cominciano a bollire aggiungete zucchero quanto basta, mescolate adagino per non guastarle e, allorchè cominciano a siroppare, assaggiatele se hanno zucchero a sufficienza e levatele dal fuoco quando le vedrete aggrinzite ed avranno perduto il crudo. Dopo che avrete leggermente intinto le fette di pane o i savoiardi nel rosolio, collocateli suolo per suolo, insieme con le ciliegie, in un piatto o in un vassoio in modo che facciano la colma. Potete anche dare a questa zuppa la forma più regolare in uno stampo liscio e tenerlo in ghiaccio avanti di sformarla, giacchè nella stagione delle ciliegie si cominciano a gradire i cibi refrigeranti. Un terzo di zucchero del peso lordo delle ciliegie è sufficiente ».

Cavoli fiori crostati.

Disponete i cavoli fiori avanzati in un vassoio che regga al fuoco, col fiore in alto, coprite di parmigiano grattato, indi di balsamella. Spolverate

ancora di parmigiano, indi di pangrattato, spargete sulla superficie qualche fiocchetto di burro, mettete per una ventina di minuti nel forno da campagna a calore moderato e servite.

Cavolini di Bruxelles.

Tenetene alcuni intieri e gli altri pestateli. Aggiungete al pesto un passato (*purée*) di patate e scalderete il tutto con un pezzo di burro, un poco di panna, sale e pepe. Aggiungete i cavolini interi rimasti e mettete tutto in un piatto con crostini sotto. Sono anche buoni sopra un passato di cipolla.

Pere o mele fritte alla contadina.

Cuocete le mele o le pere rimaste, anche se dimezzate, in un tegame con poca acqua e zucchero e passatele per setaccio. Aromatizzate a vostro modo questa pasta o *purée* e inzuccheratela. Tagliate in fette sottili del pane raffermo in forma tonda o quadra o come volete. Sulla metà di esse spalmate la *purée* di frutta grossa come uno scudo e coprite coll'altra metà come tanti *sandwicks*, bagnate nell'uovo sbattuto e nel latte con un pizzico di sale, friggete nel burro e servite spolverando di zucchero a velo.

Pasticcio di krauti colla crosta di polenta.

Se vi rimangono dei *krauti* (*sauerkraut*, cavoli acidi) ma ottenuti colla fermentazione, non coll'aceto, abbiate anche della carne di maiale rimasta, braciole, salsiccie private del budello ecc. Pesate e mettete un kilogr. e mezzo di carne per uno di *krauti* in una teglia e scaldate bene, aggiungendo in fine un *rosso* molto carico (300 gr. di burro per 200 di farina soffritti fino al rosso). Pestate la carne nel mortaio riducendola in pappa e tritate i *krauti* a parte. Fate una polenta cotta

col latte e rivestitene con un cucchiaio l'interno di uno stampo preventivamente unto. Spalmate la polenta col passato di carne ed empite il vuoto di mezzo coi *krauti*. Versateci sopra un buon sugo, o brodo, o estratto di carne diluito, coprite la bocca dello stampo con uno strato di polenta, spargeteci qualche fiocchetto di burro e passate al forno.

Frittata di ortaggi.

Gli ortaggi prima dell'uso sottostanno per lo più ad una bollitura e se, così bolliti, vi rimangono, potete metterli in frittata, come teste di asparagi, fagioletti in piccoli pezzi, acetosella, spinaci, lattuga ecc. Tutto serve. Mescolate formaggio nelle uova, trito di carni rimaste, meglio se di pollame arrosto, fondi di carciofi cotti e tagliati o a fette sottili o a dadi, funghi ecc.

Marroni.

Se ve ne restano degli arrostiti, sbucciateli, metteteli in una casseruola adatta, copriteli di acqua fredda con un pizzico di sale, un pezzetto di zucchero, un ramicello di timo o di altra essenza che vi piaccia, come finocchio, alloro ecc. Al primo bollore aggiungete un po' di burro e un cucchiaino di Liebig, coprite la casseruola e fate sobbollire adagissimo per un'ora. I marroni debbono rimanere interi ed aver assorbito il liquido.

Asparagi rimasti in minestra.

Ci vuole del brodo buono e se non l'avete tale, aiutatevi con estratto di carne Liebig od altro. Separate la parte commestibile dai gambi, che farete bollire ancora fino a che potrete passarli per staccio e diluire il passato nel brodo sopraddetto, nel quale cuocerete, o meglio riscalderete le punte e il verde, che non devono spappolarsi. Sbattete

un paio d'uova che mescolerete al tutto e servite mescolando gnocchetti, dadolini di cervella rimaste ecc.

Minestra di cavolfiore.

Se vi resta un bel cavolfiore o due piccoli, già lessati mettete a parte il disopra della palla e fate passare il resto per staccio unendovi un po' di balsamella con molto formaggio grattato e diluite in buon brodo che farete bollire. Al momento di servire, unite due torli d'uovo bene sbattuti, il cavolo messo a parte in pezzetti e alcuni gnocchetti di carne rimasta di cui sono qui le ricette. Per correggere il gusto dolciastro del cavolfiore, siate larghi col pepe.

Certosina di ortaggi in gelo.

In fondo è una insalata russa legata con gelatina. Inzuppate nell'aceto una mollica di pane e passatela per staccio insieme a quattro acciughe pestate nel mortaio, sale e pepe a piacere e diluite con olio. Ungete uno stampo liscio con olio fino, guernitelo simmetricamente con fette avanzate di sedano, barbabietole, carote, tartufi ecc. e anche qualche fettina di cetrioli sott'aceto e dischetti d'uovo sodo. Riempite allora con avanzi di ortaggi cotti, secondo la stagione, asparagi, broccoli, fondi di carciofi ecc. tagliati a dadi. Se avete della gelatina di carne, tanto meglio, se no scioglicte quattro o cinque fogli di colla di pesce tagliata a pezzettini, mescolandovi la salsa d'acciughe e quando sarà fredda ma ancora liquida, versatela adagio nello stampo sugli ortaggi e ponete in ghiaccio e sformate su salvietta. Al ripieno potete unire pezzetti di tonno o d'altro.

Olive ripiene.

Il tutto sta a vuotarle bene dal nocciolo tagliandole a spira, o come potete purchè il frutto rimanga

intero. Nel vano lasciato dal nocciolo introducete mollica di pane bagnata nell'aceto, strizzate e manipolate con burro d'acciughe, di tonno, di caviale ecc.

Fagioli in salsa.

Piatto veneziano. Friggete nell'olio due spicchi d'aglio e prezzemolo trito. Gettate l'aglio quando è rosso, e, nell'olio fate disfare alcune sardelle ben spinate. Aggiungete quindi un bicchiere d'aceto, fate bollire e buttate questa salsa in una insalatiera dove saranno già i fagioli rimasti. Coprite e lasciate così un paio d'ore, indi servite.

Insalata.

Se l'insalata verde vi resta condita, si inzuppa e diventa moscia e poco appetitosa. I Francesi dicono *cuite* o *confite*. L'insalata non deve *bere* il condimento, ma solo involgersene alla superficie, perchè non si perda il sapore e il croccante delle foglie.

Dunque, per prolungare la vita utile ad una insalata condita, buttatela in un recipiente di acqua fresca, rimescolatela un momento, scolatela in fretta e serratela in un tovagliolo. Il giorno dopo sarà ancora buona condita di nuovo, ma un po' meno.

Insalata svedese.

Tagliate a piccoli dadi lingua salmistrata, patate, carote, barbabietole ecc. tutta roba rimasta. Aggiungete qualche mela acidetta, filetti d'aringhe, di acciughe e olive senz'osso, il tutto in proporzione. Condite al solito con olio, sale, pepe e aceto con prezzemolo, cerfoglio e senape francese, oppure con maionese.

Broccoli rimasti alla frascatana.

O alla romana che siano. Non è un piatto fino, specie per chi ha lo stomaco permaloso, ma per

chi l'ha normale, può essere appetitoso, come vivanda di famiglia.

Rosolate in padella i broccoli lessati e rimasti, con lardo eccellente, o burro ed olio misti. Conditeli con sale, pepe, prezzemolo trito, un po' di polpa d'acciughe, trita anch'essa, odore d'aglio e qualche cucchiaio d'olio fino.

Broccoli o cavoli strascinati alla romana.

Sciogliete in un tegame un bel pezzo di strutto fino, aggiungetevi due spicchi d'aglio pestati col sale, un'acciuga disfatta e fateci rosolare i cavoli o i broccoli rimasti lessati, rimestando molto perchè prendano bene il condimento, mettete un po' di pepe e servite caldo con parmigiano sopra. Un po' più fini riescono adoperando il burro invece dello strutto, lasciando a parte l'aglio, bagnando appena con brodo e aromatizzando con un pizzico di noce moscata. In Romagna ci mettono anche l'uva secca.

Avanzi di ortaggi in insalata russa.

V. Cap. XIII.

Frittelle di mele o pere.

Accade spesso che le mele o le pere in parte si guastino. Allora tagliate via la parte malata e della sana fate tante fettine regolari che disporrete in un piatto, coprirete di zucchero, bagnerete con tre o quattro cucchiaiate di *rhum* e lascierete macerare almeno un'ora. Sgocciolate, intingete in pastella e friggete.

Gnocchetti verdi di magro.

Avendo spinaci rimasti cotti, mescolateli colla stessa quantità di acetosa e con l'odore della cipolla. Passate per staccio, unite due o tre uova, formaggio,

pepe, noce moscata, da quattro a sei cucchiai di pangrattato e sale se occorre. Gli erbaggi avendo tendenza a squagliarsi, mescolateli con un po' di farina. Fate i gnocchetti al solito, cuocendoli in brodo di magro.

Carote.

Tagliate a fettine tonde o a filetti sottili per lungo, possono essere fritte se la loro cucinatura precedente lo comporta, o con altri ortaggi entrare in un minestrone.

Si accomodano anche in casseruola con burro, brodo, un pizzico di zucchero e legate coll'uovo quando sono calde, con un po' di sugo di limone e crostini sotto.

Se sono molto cotte si riducono a passato (*purée*) per contorni.

Navoni e ramolacci ecc.

Comunque cucinati, metteteli in casseruola con acqua non molto abbondante e fate bollire fino a ridurli morbidissimi e fatene un passato che, condito di burro e parmigiano, anderà bene in contorno o sotto un piatto d'arrosto.

Così potrete trattare le rape, indolcendole con un pizzico di zucchero se sono troppo forti.

I ravanelli, affettati sottilissimi, entrano bene come rinforzo e varietà nelle insalate.

Le barbabietole si servono cotte al forno, a fette, in insalata, o avvolte in pastella e fritte come le mele o le pere. Ma usandole in insalata sarà bene condirle a parte se sono di qualità rossa e mischiare col resto all'ultimo momento perchè il loro colore tinge ogni cosa; e peggio poi se l'insalata è contorno per es. di un pesce lesso, che vi diventerà tutto di un colore vinoso, poco simpatico.

Fagioli stufati.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, un cucchiaino di farina ed erbette saporite. Aggiungete un bicchiere di buon vino rosso e fate bollire finchè il vino sia cotto. Allora buttate giù i fagioli e serviteli con fettine di lardone, cotica di maiale cotta e cipolline arrostite nel burro, aromatizzando a vostro gusto.

Fagiolini colla carnesecca.

Mettete in un tegame un poco d'olio fino, una cipolla triturata, uno spicchio d'aglio, se lo sopportate, tritato anch'esso e la carnesecca tagliata a piccoli dadi. Rosolate bene e aggiungete polpa di pomodoro senza buccia e senza semi. Rosolata anche questa, buttate giù i fagiolini rimasti, fateli insaporire rimovendoli alquanto, condite con sale e pepe, bagnate con brodo, o Liebig sciolto, fiorite di prezzemolo o anche di basilico trito e servite.

Fagioletti e taccole.

I fagioletti, le taccole o mangiatutto, rimasti lessati, si possono rifare con burro, uova e formaggio, o, ridotti a pezzetti, aggiungere alla minestra come piselli. Cotti invece in umido come contorno od altro, entrano volontieri nei varii sformati. Semplicemente lessati fanno una buona insalata con acciughe, uova sode ecc. Si servono anche al burro nero, cucinatura poco usata in Italia. Stendete in un piatto i fagioletti e in una padella fate cuocere il burro fino a che prende una tinta scura. Gettatelo allora sui fagioletti e rimestate. Scaldate nella stessa padella un cucchiaio di buon aceto e versatelo su tutto, sempre rimestando e servite.

Fritto di susine o frutta giulebbata o in composta.

Alle susine levate il nocciolo che sostituirete con una mandorla o qualche cosa altro. Se le frutta sono grosse, come mele o pere, dimezzatele o fatele a quarti. Involgetele in una pastella, come per es. questa qui sotto e friggete. Per la pastella, mettete un poco di farina nel burro liquido, un pizzico di sale e di pepe, bagnate con un po' di birra o un bicchierino di *rhum*, sbattete a lungo con due torli d'uovo e finite cogli albumi sbattuti a neve.

Fagioli, lenticchie, ceci ecc. rimasti.

Servono benissimo passati per staccio e impastati con burro e parmigiano. Ridotti così in *purée* sono indicatissimi per contorni, specialmente di carni lessate, cotichini ecc.

Patate rimaste.

Se rimangono lessate possono essere accomodate in molti modi: fritte, messe in insalata, in minestrone, in crocchette, in frittata ecc. ecc. Più difficile invece è di servirsene se furono cucinate in altri modi. Questo tubero così compiacente e che si adatta volentieri ad ogni manipolazione, si ribella quando, salvo la lessatura, lo si vuol costringere ad altri servizi. Meglio dunque lasciarlo stare e contentarsi di riscaldarlo o stufarlo in una casseruola con burro, sale, pepe, prezzemolo e cipolline trite. Bagnate con brodo grasso o magro, o un bicchier di vino secondo la quantità delle patate e fate restringere a fuoco dolce e accompagnatene o salsiccie o carni in graticola.

Scorzonere.

Servono in insalata, miste ad altre radici o tuberi avanzati o rifatte nel sugo o fritte, ed in genere, si trattano come le carote.

Avanzi di cavolo.

Vanno bene così. Tagliateli a fette sottili e metteteli in un intingolo di tuorli d'uovo sciolti nell'aceto. Fate addensare sul fuoco. Tirate indietro e aggiungete sale, pepe, spezie, odor di cipolla, cerfoglio ed altre erbette, più alquanti pezzetti di carnesecca rosolati. Oppure metteteli in casseruola con burro, sale, pepe, noce moscata e un cucchiaio di farina. Quando questa avrà perduto il sapore di crudo, bagnate con panna, lasciate crogiolare un poco e servite.

Fagiolini fritti.

È meglio infarinarli che avvolgerli nella pastella. Non li seccate troppo, basta levarli croccanti. Mescolateli con altri fritti.

Fagiolini avanzati.

Mettete in padella burro e cipolla tagliata in fette rotonde. Dieci minuti dopo gettate giù i fagiolini rimasti lessati, spolverate di erba cipollina e prezzemolo triti, salate, impepate e scuotete. Quando tutto è fritto bene, versate in un piatto e scaldate in padella una buona cucchiaiata di aceto col quale inaffierete i fagiolini. Avrete però badato che non risecchiscano troppo.

Œnotera biennis, ortica ecc.

Non è un avanzo, ma ho trovato questa pianta che dà fiori gialli, su lungo stelo, sulle sabbie marine di Cesenatico, Igieia, Bellaria ecc. sull'Adriatico, e che mi preme additare a troppi che non cono-

scono la commestibilità delle radici. Levate queste radici da soggetti giovani, ripulitele, cuocetele nell'acqua, tagliatele a fette e conditele come l'insalata, mescolando con altre insalate cotte. Anche i getti giovanissimi dell'*Eringium maritimum* sono eduli se bolliti e conditi. Ma dico giovanissimi, perchè se troppo cresciuti, hanno spine acute. Così i getti giovani delle ortiche, bolliti, possono sostituire gli spinaci. La bollitura ammazza le spine e toglie loro ogni virulenza.

POMIDORO. (V. Lesso per ripieno di pomidoro. Cap. IV.).

NAVONI. (V. Lesso coi navoni. Cap. IV.).

MARRONI E LESSO. (V. Lesso coi marroni. Cap. IV.).

CASTAGNE A LESSO. (*Cucina svizzera*). (V. Lesso colle castagne. Cap. IV.).

PATATE. (V. Lesso per ripieno di patate. Cap. IV.).

CARCIOFI. (V. Lesso in salsa di carciofi. Cap. IV.).

CARCIOFI. (V. Lesso per ripieno di carciofi. Cap. IV.).

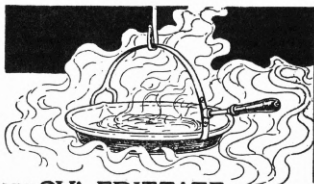
CIPOLLE. (V. Lesso per ripieno di cipolla. Cap. IV.).

INDIVIA. (V. Lesso coll'indivia. Cap. IV.).

CAVOLO RIPIENO. (V. Cap. IV.).

CAVOLI E MANZO IN INSALATA. (V. Cap. IV.).

CAVOLO. (V. Torta di cavolo e carne. Cap. IV.).

CAVOLO. (V. Lesso col trito di cavolo. Cap. IV.).

XII° OVA, FRITTATE CHIARE D'UOVO ecc

Osservazioni preliminari.

In cucina si adoperano spesso i tuorli e non si sa spesso che fare delle chiare, specialmente se ne rimangono parecchie. Farne dell'albumina per l'industria non si può, poichè allora ce ne vorrebbe una quantità troppo più grande di quella che possa dare una cucina anche non piccola. Ecco alcune ricette che possono aiutare la massaia nel caso. V. anche al Cap. XIII.

Frittatine ripiene.

Fate delle frittatine cotte da una parte sola. Levate dal fuoco ma ancora calde mettete su ciascuna quel ripieno che vi piace, per es. di avanzi di cervello, di animelle ecc. ben triti o meglio pestati nel mortaio. Rotolate le frittatine e comprimetele bene, che non si sformino. Tagliatele allora in fette pel traverso, come si fa pel salame ma non così sottili, involgetele al solito nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e friggete.

Non volendo far rotoli, fatene valigette, ciò

stendete sopra un canovaccio di bucato tante frittatine sottili di un uovo ciascuna, ripiegatene gli orli acciocchè coprano il ripieno unendoli con una pennellata di chiara d'uovo perchè non s'aprano in padella, impanate e servite sollecitamente.

Ma più spicciativo è il fare la frittata a *pesca d'uova*, cioè mettendo il ripieno in mezzo e piegando una metà della frittata sull'altra. Tutti gli avanzi, per lo più triti e amalgamati con balsamella, possono servire, trippa, fegato, spezzato di vitello, pasta da salsiccie, passato di ortaggi, funghi, risotto, tutto insomma, aromatizzato a vostro gusto.

Sgonfiotto di cioccolata.

Le pietanze di questo genere, il cui fondamento è la chiara d'ovo sbattuta sino a neve densa, sono i *soufflés* francesi che alcuni tradussero malamente in *soffiati* e l'Artusi meglio in *sgonfiotti*, benchè la parola non sia aulica. In Tedescheria li chiamano, per lo più, *Koch*. Eccone alcuni.

Sbattete 100 gr. di cioccolata grattugiata in una chiara d'uovo finchè sia ridotta ad una pastella densa. Aggiungete un'altra chiara e due cucchiai di zucchero, sbattendo sempre per mezz'ora e mescolatevi la neve di tre chiare incorporate con 70 gr. di zucchero. Cuocete al forno in un piatto che regga. Il forno sia molto caldo, se no la neve smonta.

Sgonfiotti vari.

La famiglia degli sgonfiotti, o *Koch*, o *soufflés*, è innumerevole come la progenie d'Abramo, ma la parentela che li unisce è sempre quella dell'albume d'uovo montato a neve. Crema, marmellata, castagne passate, mele cotte, noci o nocciuole pestate, pangrattato, riso cotto, mandorle trite, pignoli, prosciutto trito, ricotta, formaggio, acciughe, combinazioni ingegnose di diversi avanzi vegetali come

sedani, carciofi, spinaci, funghi, tutto insomma quello, ben trito, che può esser accolto nel compiacente seno della chiara sbattuta a neve, tutto può entrare nello sgonfiotto. Alla ispirazione ed alla fantasia di chi cucina è aperto un largo campo fertile delle più svariate e curiose invenzioni.

Vedetene una, che non richiede nemmeno la triturazione. Se avete delle tagliatelle rimaste, cuocetele nel fior di latte con odore di vaniglia e zucchero. Fredde che siano, mescolatele con 35 gr. di burro, 5 tuorli e 7 chiare a neve. Cuocete in uno stampo a bagno-maria.

Uova al pane.

Eccoci ancora in Tedescheria! Prendete del pane spugnoso e lasciatelo due ore nel latte. Levatelo ed aggiungete uova sbattute con sale, zucchero e sugo di limone. Versate tutto in un recipiente con burro e a mezza cottura spolverate con zucchero e finite di cuocere nel forno da campagna.

Spuma di marmellata.

Sbattete una marmellata di lampone, albicocche od altre, mescolandovi poco alla volta tre albumi montati in neve e 10 grammi di zucchero. Contornatene un dolce, un budino ecc. inzuccherandola e ornandola di pistacchi triti, mandorle ecc.

Crocchette d'uova.

Tritate le uova sode ma non pestatele. Aromatizzatele a vostro gusto, amalgamate con una balsamella assai densa e fatene e cuocetene crocchette al modo solito. (V. Cap. VIII. *Crocchette*).

Frittata di avanzi di carne.

Tritate gli avanzi, unendo prezzemolo trito, parmigiano grattato od altro che insaporisca meglio, incorporate colle uova, sbattute solo quanto basta

per amalgamare i tuorli cogli albumi, salate quanto basta e fate una frittata come di consueto.

Filetti d'uova sode.

Mettete al fuoco nel burro, cipolla, funghi se ne avete ed uno spicchio d'aglio, il tutto in filetti sottili. Quando la cipolla comincia a prender colore, buttate giù un cucchiaino di farina, sale, pepe e bagnate con brodo e buon vino bianco. Fate bollire mezz'ora o fino a che l'intinto prenda la consistenza di una salsa. Sbucciatele uova sode rimastevi, tagliate il bianco a filetti, aggiungete i rossi intieri, fate sobbollire un minuto e servite.

Dolcetti d'albume.

Accadendo, come accade spesso, che vi rimangano parecchi albumi d'uovo, montateli a neve assai solida, aggiungendo zucchero in proporzione e la raschiatura della scorza e il sugo di un limone. Incorporate bene e prendete un foglio di carta resistente unto col burro sul quale farete tanti mucchietti del composto. Mettete a forno debolissimo e quando si staccheranno facilmente dalla carta, levateli e lasciateli raffreddare. Devono rimaner bianchi e non coloriti come le meringhe.

Sgonfiotto di fragole freddo.

Passate per lo staccio quattro cucchiaiate di fragole mature e profumate, sei di zucchero in polvere e due chiare d'uova. Battete il tutto perchè si amalgami e divenga spumoso. Aggiungete allora la neve ben soda di altre due chiare e cuocete a bagno-maria in uno stampo a corona spolverizzato di zucchero. Freddo che sia, mettetelo su ghiaccio indi sformatelo, riempiendo il vacuo della forma con panna montata, crema, zabaione ecc.

Si possono sostituire alle fragole altri frutti, lamponi, ribes, visciole ecc. Sarà anche bene, di

questi frutti, serbare i più appariscenti e mescolarli o seminarli sulla spuma. Può adoperarsi anche il sugo di limone con scorza grattata.

Meringhe.

Bisogna lasciarle fare ai pasticcieri o ai cuochi delle grandi cucine, che hanno gli apparecchi e l'arte per eseguirle bene. Pure, se qualcuno ci si volesse provare, ecco il modo.

L'elemento principale delle meringhe sono le chiare d'uovo. Montatene otto a neve ben soda ed aggiungete 200 o 300 grammi di zucchero in polvere e un po' di scorza di limone grattata finissima, sbattendo sempre. Quando il composto sarà al punto, abbiate il forno da campagna a calore moderato ed un foglio di carta bianca. Su questo foglio ponete col cucchiaio tante cucchiaiate del composto, a forma di mezzo uovo e ben liscie e che non si tocchino tra loro. Mettete nel forno finchè di sopra abbiano fatto una bella crosta color nocciuola. Allora sfornate e staccatele delicatamente dalla carta, bagnando un poco al rovescio, sotto quelle che si staccassero male.

Se vi sono riuscite, unitele una contro il concavo dell'altra come due gusci d'ostriche, riempiendo il vacuo interno con marmellata, crema ecc. o lasciandole vuote. Così calde si uniscono bene da sé, ma... il punto difficile è quello della cottura. A cuocerle con poco calore e a lungo, si acquattano, e a fuoco troppo ardente, la crosta si brucia. *Aquí está el busillis!* Questo *tour de main*, come dicono i Francesi, non s'insegna, ma si ha dalla lunga pratica.

Dolci meringati.

Meno difficili a riuscire sono questi. Una crostata, una crema, una *charlotte* ecc. si coprono di uno strato di chiara sbattuta a neve ed inzuccherata, dello

spessore di mezzo centimetro o più, e si pongono al forno poco caldo, finchè si faccia e si colorisca la crosta.

Frittata di patate cotte.

Lavorate 60 gr. di burro, prima solo, poi con sei rossi d'uovo e unitevi 300 gr. di patate cotte e avanzate che avrete grattato. Mescolate con quattro o cinque decilitri di latte, il sale occorrente, e gli albumi sbattuti a neve soda. Fatene tante piccole frittatine da servire per accompagnamento ad umidi od intingoli, ammorsellati ecc.

Frittata.

Gli avanzi di frittata tagliati a dadolini possono esser messi nella zuppiera col pane e simulare con discreto successo minestre più aristocraticamente composte di ova.

Formaggio fritto.

Rimanendovi formaggio fresco (mozzarella, stracchino ecc.), riducetelo a losanghe, polpettine o ad altra forma che vi piaccia, passate nell'uovo, indi nel pangrattato e ripetete questa operazione che alla cottura diverrà crosta impedendo la fuoruscita del formaggio. Friggete fino a color d'oro e servite caldo, spolverizzando con poco sale finissimo se non credeste il formaggio salato e saporito abbastanza.

Gnocchi dolci di ricotta.

Siamo in Tedescheria, paese dove si divora, ma non si mangia. Se vi rimane ricotta, lavorate 40 gr. di burro in una catinella con due cucchiai di zucchero vanigliato, un uovo intero e la ricotta e mescolate bene con due cucchiai di pangrattato finissimo. Colle mani bagnate fate tanti gnocchi come piccole mele e buttateli in un paiuolo dove l'ac-

qua sobbolla, ma non bolla. Quando i gnocchi vengono a galla, levateli colla schiumarola e metteteli in un vassoio condendoli con burro, pangrattato rosolato nel burro e cannella in polvere. Se la cannella non vi va, usate qualche altro aroma che vi piaccia.

Frittata a sgonfiotto.
(*Omelette soufflée*).

Sbattete prima bene tre rossi d'uovo con 100 grammi di zucchero in polvere, indi montate ben sode sei chiare ed unite il tutto, mescolando con garbo. Ungete con burro diaccio un vassoio che regga al fuoco e versate il composto in modo che faccia la colma. Ponetelo subito nel forno di campagna ben caldo. Dopo cinque minuti che è nel forno, fategli alcune incisioni col coltello, spolverizzatelo di zucchero a velo e finite di cuocerlo in 10 o 12 minuti in tutto. Badate che non bruci alla superficie e servite. Alcuni aggiungono al composto un po' di agro di limone perchè gonfi meglio; altri l'aromatizzano con un bicchierino di liquore, altri finalmente, spolverizzatolo di zucchero quando è ancora caldissimo, lo bagnano di *rhum*, acquavite o *cognac*, cui appiccano fuoco in tavola e servono appena spente le fiamme.

Budino nero.

Chiare d'uovo nº 6.
Mandorle dolci gr. 170.
Zucchero in polvere gr. 170.

Sbucciate le mandorle, asciugatele bene al sole od al fuoco e tritatele minutamente con la lunetta. Sciogliete al fuoco lo zucchero in una casseruola e mettetevi le mandorle trite. Quando il miscuglio avrà preso il colore di croccante, versatelo nel mortaio e, quando sarà freddo, pestatelo sino a ridurlo in polvere che mescolerete colle 6 chiare montate,

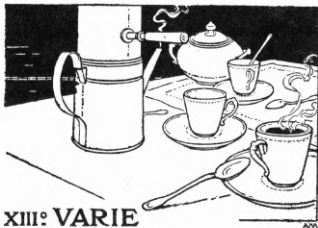
metterete a bagno-maria in uno stampo unto di burro diaccio e servirete poi freddo.

Crema.

Rimanendovi della crema (crema pasticciera, vanigliata ecc. non panna, s' intende) fatene frittelle, involte nell'uovo e nel pangrattato, friggetele dorate, aspergetele di zucchero a velo e servite. Ma badate che la crema troppo liquida non serve. Si può provare, in caso, a riscaldarla di nuovo e addensarla con fecola di patate, sciolta in poca acqua tiepida e zuccherata.

Crema di cioccolata.

Latte un litro.
Zucchero grammi 200.
Chiare d'uovo n° 8.
Cioccolata gr. 100.

Fate bollire il latte colla cioccolata per circa mezz'ora. Lavorate bene le chiare con lo zucchero e fate una crema, o in stampo o no, che cuocerete a lento fuoco, come si fa per le creme.

XIII° VARIE

Osservazioni preliminari.

Sotto questo titolo di *varie*, un po' elastico e indeterminato, unisco le ricette che non trovarono posto preciso nei Capitoli antecedenti, perchè sono costituite da elementi che hanno poco da vedere cogli avanzi.

Avanzi in genere.

Mettete in padella con un po' di *lardo*, alcuni rocchi di salsiccia. Cotti che siano, levateli e nell'intinto rimasto gettate gli avanzi di carne arrostita che avete, manzo, vitello, castrato, maiale, pollame ecc. in pezzetti, con qualche fetta di prosciutto. Quando tutto è insaporito, servitelo sopra un passato (*purée*) a vostro gusto, con le salsiccie per contorno.

Pasticcini col ripieno.

Prendete o un pane tagliato in fette, ma senza crosta, o fette di polenta, o pasta sfoglia, ma non dolce e tagliateli in dischi con un tagliapasta o

con la bocca di un bicchiere largo secondo vorrete i pasticcini. Stendete sul tagliere la metà di questi dischi e con un tagliapasta o con un bicchiere di apertura minore tagliateli in mezzo, concentricamente al primo taglio, facendone così tanti anelli che sovrapporrete ciascuno ad un altro, e unite le fette rimaste intere a quelle tagliate ad anello con un poco d'albume, badando a non bagnare gli orli. Nel vacuo centrale degli anelli mettete il ripieno che vorrete, purchè sia ben fino, o almeno abbastanza trito e cotto in una balsamella saporita. Cuocete al solito e servite caldo. Se fate questi pasticcini colla pasta sfoglia, avrete i così detti *vol-au-vent*, che alcuni moderni cuochi dicono *ventivoli*.

Insalata alla russa per avanzi.

Tritate erba cipollina, serpentaria, cerfoglio e uno spicchio d'aglio e amalgamate con un tuorlo d'uovo fresco. Fateci cader sopra goccia a goccia del buon olio d'oliva rimestando col cucchiaio di legno finchè la salsa sia densa. Aggiungete un poco d'aceto e di senape. Tagliate in dadi resti di pollo, di cacciagione, di ortaggi e di pesce e mettete il tutto rimescolato in un vassoio profondo con del caviale. Mischiate bene ogni cosa e spargete sopra acciughe a pezzetti, fette d'uovo sodo e gamberetti se ne avete.

Riescirà più signorile se avrà preso forma in uno stampo e sarà decorata ai lati o al di sopra, con fette di tartufi ecc. Meglio poi se coperta e rivestita di gelatina.

Timballo di tagliatelle avanzate.

Incorporate alle tagliatelle alcuni rossi d'uovo, aggiungete nel mescolare un trito di carne rimasta, fegatini ecc. ricotti alquanto nel burro e riempitene uno stampo da budino, ben burrato. Fate ricuocere alquanto al forno perchè assodino, lasciate raffred-

dare e sformate. Rivestite di tuorlo d'uovo e rimettete al forno perchè il budino prenda un bel colore e si riscaldi, servendolo poi con un contorno di vostro gusto, spinaci, passato di legumi ecc.

Avanzi in crostatine.

In un pane lungo e cilindrico, di quelli che noi chiamiamo alla francese, tagliate tante fette pel traverso, alte circa 5 cent. e scavatele in mezzo, una per una, il meglio che potete, senza romperle. Fatele dorare nel burro e riempite i buchi con ammorsellato o altro composto di avanzi, press'a poco come si fa per i *vol-au-vent*, cotti in una buona salsa di vostro gusto. Col pane levato dall'incavo, fate un coperchio, turate il pasticcio e servite.

Pudding di avanzi all'inglese.

Il *pudding*, dal quale deriva evidentemente la nostra voce di *budino*, è un impasto, o dolce o salato, che si cuoce chiuso in una salvietta imburrata per tutta la parte che deve abbracciare il composto e si cuoce in forma di palla nella salvietta di cui furono annodate le quattro cocche, attraversate da un bastoncello, sia in acqua, sia (per i composti non dolci) preferibilmente in brodo. Nel caso nostro, tritate gli avanzi di carne più minutamente che potete, magari pestatela con un po' di prosciutto, amalgamatela con mollica di pane bagnata nel latte. Per 500 gr. di carne, usatene circa 230 di pane immollato e passate per staccio. Impastate con tre rossi d'uovo, tre cucchiai di formaggio grattato e i tre albumi battuti a neve soda, un po' di sale, di noce moscata e odore d'aglio o di cipolla se vi conviene. Fatene quindi una palla nella salvietta burrata, ma non troppo stretta, cuocete come si è detto, badando che l'involto non tocchi il fondo, cuocete per una oretta, aprite e mettete sul vassoio delicatamente, tagliando poi a spicchi e con-

dendo con burro e formaggio. Nulla di male se, colla carne, c'è, sempre trito, qualche avanzo di verdure. I piselli si possono lasciare interi.

Carne dolce.

È un piatto inglese (*sweet meat*) che non so se vi piacerà. Occorrono avanzi di carne nera (manzo, castrato, maiale, caccia ecc.) e si triturano ben fini. Si impastano con uva passa senza semi e conserva di ribes, lamponi od altra a vostro gusto. Legate con un uovo, drogate generosamente e stendete l'impasto sopra un foglio di pasta sfogliata che ricoprirete con un altro simile, dorando con uovo il foglio superiore. Cuocete a fuoco abbastanza vivace.

Pasticcetti alla pasta frolla.

Foderate di pasta frolla sottile gli stampini unti da pasticcetti (*tartelettes*) e riempiteli con un soffiato (*soufflé*) di avanzi, come in questo libro ne avete parecchi e rimetteteli al forno finchè il ripieno sia gonfiato e cotto. Sformateli e serviteli per contorno.

« Tortillas » con ripieno.

Impastate sul tagliere della farina gialla, con latte, sale e pepe. Tiratene una sfoglia e tagliatela a tondini non troppo piccoli. Cuocete questi dischi in tegghia con burro e uniteli a due a due, mettendo tra loro un ripieno, o d'ammorsellato di carne rimasta con qualche avanzo di salsiccia cotta e rimasta, o un ripieno di avanzi di pesce con un poco di acciughe trite e fate cuocere queste « tortillas » sopra una graticola di fil di ferro, come si fa col pane.

« Strudel ».

È una maniera tedesca di presentare dolci e vivande trite involte in una pasta che le avvolge

come un budello il quale si arrotola in cerchio ripetute volte come un serpente. Forma poco simpatica, ma ogni nazione ha le forme di cucina che merita.

Per fare la pasta, mettete in una catinella mezzo litro di fior di farina, sette cucchiai di latte tiepido in cui avrete sciolto un pezzetto di burro come una noce, fate un pastone omogeneo debitamente salato, versatelo sulla spianatoia e lavoratelo colle mani finchè fa le bolle. Mettetelo in disparte sul tagliere infarinato, spennellatelo con acqua tiepida e copritelo con una scodella calda. Qui le cuoche tedesche stirano la pasta colle mani per ridurla sottile come la carta, ma basta il matterello. In questa sfoglia, che non deve avere alcuno strappo, stenderete l'ammorsellato, dopo averla prima unta di burro di dentro, spennellerete l'orlo con uovo sbattuto e farete un rotolo come un salame non tanto grosso. Chiusi bene gli orli perchè il ripieno non esca, mettete il rotolo in una tortiera unta di burro, con un po' di panna e di latte, spennellate due o tre volte con burro liquido e cuocete al forno per un'ora o un'ora e mezza a seconda della grossezza, servite tagliando a fette regolari con un'ultima untata di burro sopra. Si può fare anche la sfoglia con olio e ripieno di ammorsellato di pesce avanzato, per magro, tuorli d'uovo e farina.

Avanzi di carne grossa alla triestina.

Tagliate gli avanzi in filetti e fate altrettanto con alcune acciughe. Mettete i primi a sobbollire nel burro caldo dove avrete soffritto burro e cipolla colle acciughe e panna. Nel fondo di una casseruola unta di burro stendete fette di patate ancor calde e, sopra queste, le fette degli avanzi con sopra o in mezzo l'intinto rimasto delle acciughe e panna. Fate alcuni strati colle patate, la carne e l'intinto, scaldate al forno, sformate

e servite coprendo con qualche altra salsa di vostro gusto, come per es. di pomidoro.

Ammorsellato all'inglese.

Fate una pasta da crostata con farina, burro ecc. Tiratela a sfoglia alta un centimetro o meno e fatene un cerchio in un piatto che regga al fuoco. Avrete tritato gli avanzi di carne con prezzemolo e li avrete amalgamati in una salsa dove avrete sbattuti alcuni rossi d'uovo. Salate, impepate e stendete l'impasto nel piatto con prezzemolo trito e l'odore della cipolla. Mettete qua e là qualche fiocco di burro e coprite con altra pasta che vernicerete coll'uovo, cuocete al forno meno di un'ora e servite caldo nel piatto stesso.

Ammorsellato nelle frittate.

Tritate gli avanzi con un po' di carnesecca e l'odore dello scalogno ed unitevi la carne di alcune salsiccie sbucciate. Regolatevi col sale ed il pepe e fate cuocere in casseruola per circa un quarto d'ora, bagnando con brodo. Fatto e cotto l'impasto farete alcune frittatine rotolate a pesca d'uovo, dentro alle quali avrete messo l'ammorsellato. Potete anche sovrapporre due frittatine coll'impasto steso dentro come in un *sandwick*. Servite caldo, con sopra sugo di carne, o formaggio parmigiano grattato.

Avanzi coi maccheroni.

Fate cuocere dei maccheroni in acqua salata, o se ne avete dei rimasti, riscaldateli. Unite loro, quando sono scolati, ma caldi, burro o midollo di manzo colla carne di alcune salsiccie, imburrate un vassoio profondo che vada al fuoco, stendetevi uno strato di maccheroni, spolverate di parmigiano gli avanzi ben disossati e privi di pelletiche o tendini, coprite con un altro strato di maccheroni ben spolverato di parmigiano e di pangrattato,

spargete qua e là alcuni pezzetti di burro e fate prendere bel colore e crosticina al tutto a forno dolce, servendo caldo.

Prezzemolata di avanzi.

Troverete nel capitolo del manzo lessato altre ricette di prezzemolata. Questa si adatta a tutti gli avanzi di carne ed è semplicissima.

Mettete in casseruola gli avanzi in pezzi o fette piccole, con brodo, pepe e sale. Metteteci sopra, coprendo tutto, una spolverata abbondante di prezzemolo tritato finissimo, lasciate cuocere a fuoco moderatissimo e servite strizzando sopra al tutto un po' di limone.

Avanzi cogli scalogni.

Tritate minutamente gli scalogni e fateli cuocere in un bicchiere d'aceto. Lasciate ridurre, aggiungete brodo quanto basta, sale, pepe e un mazzetto d'erbe odorose. Fate cuocere con poco fuoco per un quarto d'ora, legate con fecola di patate e riscaldate gli avanzi nella salsa che non deve bollire. Prima di servire, gettate il mazzetto.

Ripieni.

Pongo qui i *ripieni*, fatti d'avanzi, poichè essendo composti di materiali misti e diversi non trovano posto adatto nei capitoli precedenti. Servono ad usi molto vari e l'industria di chi vuòle adoperarli può accrescere a suo talento la lista di quelli che indico qui sotto, per farne ravioli, pasticci, sformati, contorni ecc.

1°. *Ripieno di manzo o vitello arrosto, pollo, selvaggina ecc.* È meglio, potendo, mischiare gli avanzi di carni diverse, pulirli dal grasso e dai tendini duri, passarli alla macchina tritacarne parecchie volte o alla lunetta in modo che sia ridotta più fina che si possa. Rosolate nel burro questo trito,

aggiungete uno o due bicchierini di Marsala, secondo la quantità, un cucchiaio di capperi se vi aggradano, asciugate un pochino al fuoco e servitevene.

2°. *Di pollo.* Tritate, poi pestate la carne priva di pelle e fatene una poltiglia come per far crocchette, aggiungendo un tuorlo d'uovo sodo per ogni ettogrammo di carne, più uno fresco e un paio di cucchiai di panna. Aromatizzate a vostro gusto.

3°. *Misto per galantina.* Tagliate a dadolini 60 gr. di lingua cotta, più animelle cotte nel burro e Marsala rimaste, 300 gr. di vitello arrosto pulito dalle pelletiche, 150 gr. di lardone, due o tre tartufi pure a dadolini, un uovo, sale, pepe, spezie ed erbe aromatiche. Passate parecchie volte il vitello e il lardone dal tritacarne e unite mischiando tutti gli altri ingredienti.

4°. *Ripieno di pesce.* Passate per staccio il pesce lessato e unitevi una parte uguale di mollica di pane bagnata nel vino o nel brodo di pesce, oppure di balsamella, due o tre tuorli d'uova sode, un po' di tartufi triti, spezie a piacere, odore di scorza di limone e riscaldate tutto con poco burro.

5°. *Di funghi.* Tritate finamente i funghi in umido rimasti, con lardo, un po' di tartufi ed erbe fine, bagnando con sugo buono e Madera e condensate con uova intere e sugo di limone a debole fuoco.

6°. *Salpicone.* Tagliate a piccoli dadi una grossa fetta di prosciutto, due animelle in umido, rimaste, dadolini di tartufi e un petto di cappone allesso, in fettine. Mettete al fuoco 300 gr. di panna con un pezzetto di burro e con due cucchiai di farina, fate una pappa che metterete in punto col sale e col pepe e mescolerete al resto.

Altri ripieni troverete qua e là in questo libro.

Cannelli ripieni.

Fate una pasta frolla o sfogliata, ma non dolce, che taglierete in striscie larghe meno di due dita. Abbiate allora alcuni cilindretti di legno appuntiti del diametro di circa un centimetro o poco più, ungeteli di burro e ravvolgete loro intorno a spirale una striscia di pasta che doserete coll'uovo. Cuocete al forno di campagna, levate il cilindro di legno e avrete tanti sottili coni di pasta che riempirete con un ripieno d'avanzi caldo, a vostro gusto, ed anche caldo servite.

Ripieni di avanzi.

Molti ne sono messi qua e là per questo libro e qui se ne pongono alcuni altri che possono servire per ravioli, pasticci sformati ecc. Si noti che se gli avanzi sono di carni diverse, nulla di meglio. Si disossano, si puliscono dai tendini e dalle pelletiche e dal grassume eccessivo, si tritano colla lunetta o meglio si passano parecchie volte dalla macchinetta tritacarne, si impastano, secondo la vivanda richiede, con uova, balsamella ecc., poi si rosolano nel burro, aggiungendo un paio di bicchierini di Marsala, un cucchiaio di capperi triti e si asciuga il tutto un pochino al fuoco. La carne di maiale arrostita (arista ecc.) si trita con la metà del suo peso di lardone, sale, pepe, un pizzico di spezie e alcuni tartufi. Serve a riempire pasticci o piccole terrine. Gli avanzi di pesce di polpa bianca si passano allo staccio e si aggiunge loro una quantità uguale di mollica di pane bagnata nel vino, o di balsamella con tre rossi d'uova sode, odore di tartufi e di spezie e di buccia di limone. Amalgamate nel burro e servitevene.

Non è veramente un ripieno che in parte, ma potete servirvi anche di questo. Pulite e diliscate 100 gr. di acciughe e fatele dissalare per alcune ore

nell'acqua e per altrettante nel latte. Pestatele con uno spicchio d'aglio e due cipollette trite. Passate per staccio e unite 50 gr. di burro, un cucchiaio di erbe fine ben trite ed odore di noce moscata, e mettete al fuoco rimescolando come per farne una crema, aggiungendo poi 50 gr. di mollica di pane e 50 gr. di carne di maiale arrostita e avanzata, con un paio d'uova. Servitevene come ripieno.

Rosticciana.

È un piatto, o meglio, una antologia di avanzi che si puliscono e si mettono a parte, come gnocchi, pasta, riso, polenta, verdure e pezzettini di carne, fritti col burro o il lardo in una larga padella. Godono di trovarsi in compagnia di estratto di carne o salsa di pomidoro. Si può mettere quel che si vuole, patate, cipolline ecc. Sarà migliore, ma meno economica, se gli ingredienti si friggono a parte e si mescolano poi con limone strizzato.

Avanzi in salsa di pomidoro.

Fate una salsa di pomidoro ben condita e saporita, addensatela con farina e fateci insaporire dentro gli avanzi diversi per un quarto d'ora, ma senza che bolla. Disponete gli avanzi sopra un piatto, coprite colla salsa e ornate il tutto con qualche fetta di limone.

Avanzi in salsa provenzale.

Tritate scalogni, spicchi d'aglio e funghi, poichè in Provenza si mangia saporito assai, mettete il trito in casseruola con due cucchiaiate d'olio d'oliva, soffriggete, spargete farina, bagnate con brodo e vino bianco, condite con sale, pepe e odori, lasciando sobbollire adagio. Digrassate poi la salsa e buttate giù gli avanzi diversi, tagliati a pezzetti regolari ; lasciate riscaldare e servite.

Avanzi di palato di bue fritti.

Tagliateli a striscioline, involgeteli nell'uovo sbattuto, indi nel pangrattato o in una pastella, fateli friggere nell'olio e quando avranno preso un bel colore serviteli o soli, o con altri fritti analoghi, con fette di limone. Si possono anche marinare prima nell'aceto, o meglio nel sugo di limone, con sale, prezzemolo e cipolline trite. Insaporite che siano, friggetele, come è detto sopra.

Minestra d'ossa.

Tenete di conto tutte le ossa che potete adunare di qualunque bestia, rimasugli di carne, tendini ecc., insomma tutti i rifiuti, purchè puliti. Dovendo conservarli alcuni giorni, perchè non si corrompano, passateli per mezz'ora al forno caldo. Mettete ogni cosa in una pentola a bollire e schiumate bene. Aggiungete poi ortaggi di ogni razza triti molto: carote, ramolacci, porri, patate, sedano, grosse foglie di lattuga, fagioli verdi, piselli, croste di pane raffermo ecc. Fate cuocere un giorno intero, gittate le ossa e servite sopra poco pane da zuppa. L'intinto deve esser morbido come il velluto.

Dolce di ciliegie rimaste.

Là, tra il giugno e il luglio, quando le ciliegie sono abbondanti, potreste averne d'avanzo. Allora consumatele così:

Supposto che ne abbiate 300 grammi, sbattete un po' al tepido in un recipiente sei uova intere e 300 grammi di zucchero in polvere, lavorandole colla frusta o con un mazzetto di vimini fino a farle diventare spumose e dense. Potrete aromatizzare a vostro gusto, indi aggiungete 200 gr. di pangrattato bianco e passato allo staccio fitto e le ciliegie cui avrete tolto il gambo ed il nocciuolo. Mescolate bene ogni cosa e versate in uno stampo unto di burro e spolveriz-

zato di pan grattato. Cuocete al forno a color dorato, sformate, lasciate raffreddare e decorate con sciroppo, fette di frutti canditi ecc.

VECCHIE RICETTE.

Qua e là, in questo libro, avrete trovato qualche ricetta del cinque o del seicento, ancora adattabile al nostro gusto. Eccone alcune anche più vecchie, del trecento o giù di lì, che riporto qui senza presumere che trovino innamorati. Riproduco l'ortografia dei testi, salvo dove l'arcaismo nuocerebbe alla chiarezza. Notate che in ogni ricetta è ricordata qualche cosa che vi può essere avanzata.

Fritelle da Imperatore. Se tu vuoi fare le fritelle da Imperatore, togli la chiara de l'ova e fette de formajo frescho e battile cum la chiara de l'ova e mitice un pocho de farina e pignoli mondi. Togli la padella cum assai onto, fallo bollire e fai le fritelle. Quando sono cocte, polverizzale ben de zucharo e tienle calde.

Herbe battute. Se vuoi fare herbe battute perfecte togli mandorle monde e macerate e colate e togli due onze de farina de riso, poi togli lo petto de li caponi e sfilali a filo e po' meti lo late de le mandorle a bolire, distemperato cum la farina del riso e meti queli caponi e 'l sfilato dentro e fai ben bolire. E poi che tu menestri, zettali zucharo per sopra le scudelle, polverizato cum altre spezie assai. (Nota che invece di far bollire apposta i capponi, si possono usare avanzi di pollame a lesso rimasti, regolandosi nella cuocitura ed omettendo lo zucchero).

Gratomea di polli. Lessa li polli (o meglio, dico io, serviti di avanzi di pollo a lesso) e togli fegati, amido, spezie e tuorla d'uova e distempera nel brodo e fallo spesso (denso), e quando serà bene cotto, mettivi su zuccaro minuzzato e dà a taola. Simile fa de' capponi, starne, e accolora e

assapora come si è detto. Simile fa de li pesci, ponendo olio per lardo.

Ed ecco l'ultima che potrete provare alla sua stagione se vi rimangono pere, mele od altri frutti adattati.

Fichi ripieni. Togli fichi grossi e migliori che puoi trovare: togli pere e mele e mondale; noci e alquanti fichi medesimi. Pesta queste cose insieme e buone spezie e alquanto zuccaro. Togli fichi interi, levane il fiore, fa buon foro col dito, riempili di questo battuto, infarinali di pasta molle, mettili a friggere nell'olio, gittavi suso zuccaro e dalli dassezzo all'altre vivande.

E basta.

Piroga alla russa.

Mescolate 100 gr. di burro ben manipolato con due uova intere. Sbattete a parte in un pentolino 20 gr. di lievito di birra con due cucchiai di farina ed alcuni cucchiai di latte crudo, ma un po' tiepido. Quando questo fermento sarà quasi triplicato di volume, aggiungetegli il burro e le uova con un poco di sale, due decilitri di latte e la farina occorrente per farne un composto così sodo da poterlo maneggiare sulla spianatoia. Quando lo avrete lavorato diligentemente, lasciatelo lievitare entro una scodella coperta, in luogo caldo, poi rimaneggiatelo sulla spianatoia e stendetelo sulla medesima all'altezza di un centimetro, dandogli forma quadrilunga. Sulla metà di questa grossa sfoglia stendete un ripieno di carni avanzate, trite, pestate e passate, ben saporito e che potete scegliere tra quelli che sono in questo libro, ripiegatevi sopra l'altra metà della sfoglia, chiudete bene gli orli, fate fermentare su lamiera unta ed infarinata, cuocete al forno, spennellate poi con burro caldo e servite con salsa adatta.

I ripieni, come ripeto, sono infiniti come gli

avanzi. Umidi di carne, pesci, funghi, passati di ortaggi ecc.

Gnocchetti di formaggio con chiare d'uovo.

Sono da farsi quando rimangono parecchie chiare d'uovo che sbatterete a neve, calcolandone una per persona, unendovi alternativamente un cucchiaio di pangrattato ed uno di formaggio fino alla densità necessaria per non squagliarsi nel brodo. Salate se occorre, aromatizzate come vi piace e fate i gnocchetti come al Cap. III.

Questa ricetta è proprio a suo posto tra le varie, poichè tutti i diversi suoi ingredienti sono avanzi.

Avanzi crostati.

Imburrate un vassoio profondo, che regga al fuoco e metteteci dentro avanzi di carne cotta in fette sottili. Mettete qua e là pezzetti di burro grossi come una nocciuola, condite con cipolla, scalogno, prezzemolo, tutto ben trito, e se ne avete, aggiungete qualche fungo. Mettete sale, pepe e spolverate di pan grattato. Bagnate con brodo e vino bianco e una cucchiaiata di *cognac* o di *rhum*. Mettete al forno, fate far la crosta e servite ben caldo.

Ammorsellato colle uova.

Tritate molto minutamente gli avanzi di carne, privi d'ossa, di grasso e di pelletiche, impastando con midollo di pane inzuppato nel brodo e un uovo. Cospargete di pangrattato, mettete questo impasto in un piatto burrato che vada al fuoco, scaldate a forno caldo, ritiratelo e fate qua e là alcune buche nelle quali romperete un uovo per ciascuna. Rimettete al forno e quando le uova saranno rapprese, ritirate e servite, cospargendo di parmigiano.

SFORMATO DI CARNE AVANZATA.

Servono gli avanzi di tutte le carni, anche mescolati insieme. Tritateli e pestateli in mortaio con qualche cucchiaio di brodo finchè sono ridotti a densa poltiglia. Per 500 gr. di carne potete prendere anche due acciughe lavate e spinate, due cucchiai di capperi strizzati e una cipolla rosolata nel burro, sempre pesti nel mortaio, poi tre uova intere, due rossi, 75 gr. di pangrattato bagnato nel brodo, e, se il composto fosse denso, un po' di latte. Mettete tutto ben mescolato in uno stampo unto, spolverato di pangrattato e cuocete a bagno maria. Sformate e coprite o con sugo di carne, o con salsa d'acciughe.

Tralasciando le acciughe, sostituendo loro o formaggio grattato o balsamella come per le crocchette, potete fare sformati di vitello, cervella, midollo, insomma di quel che volete.

AVANZI DI CARNI DIVERSE FRITTI COL PASSATO.

Farete un buon passato di lenticchie o fagioli. Passate la carne avanzata due o tre volte al tritacarne e impastatela col passato nella proporzione di un terzo di esso, per due terzi di carne. Potete aggiungere formaggio grattato e correggete col sale, ma non mettete uova che non sarebbero a posto, fate tante polpettine schiacciate come costolette, infarinatele e doratele nell'uovo sbattuto e friggetele ricordando che l'impasto è di roba cotta e non cruda. Ogni carne serve, ma se è lessata, insaporitela, tritando insieme alquanto prosciutto o funghi secchi rinvenuti.

SFORMATO DI CARNE ALL' « ASPIC ».

Tritate e pestate bene in mortaio avanzi di carne fina, o lessata o arrostita, come pollo, selvaggina ecc. con tre o quattro rossi d'uova, poca panna e lar-

done ben trito e spezie se vi aggradano. Foderate di lardone uno stampo, empitelo col composto e fate cuocere a bagno-maria circa un'ora. Levate dal fuoco e lasciate raffreddare. Sformate dopo aver immerso lo stampo in acqua bollente per poco, togliete il lardo e coprite con gelatina lo sformato. Rappresa che sia, servite. Con questo composto e la gelatina, potete fare anche degli sformatini piccoli negli stampi appositi.

Pane di carni diverse.

Fate un composto di carni scelte, o lessate o arrostite, selvaggina, pollo ecc. di qualità diverse, pestate molto nel mortaio con un poco di gelatina sciolta, aggiungendo anche lingua salata e prosciutto, facendone una massa compatta, nella quale potete poi introdurre e mescolare alcune fettine di tartufi.

Prendete uno stampo quadrato o rotondo, ma liscio e piuttosto alto e mettete in fondo uno strato di gelatina. Appena rappresa, fate su di essa una stella di carote, barbabietole e uova sode tagliate a fettine regolari. Sovrapponetevi uno strato del composto e, quando questo è ben rassodato sul ghiaccio, un altro strato di gelatina e così di seguito, finchè lo stampo sia pieno. Rappreso bene il tutto, versate il pane sopra un piatto e contornatelo di sott'aceti, ova sode ecc.

Ravioli ripieni d'avanzi.
(*Rissoles*).

Impastate sul tagliere 200 gr. di farina con 100 gr. di burro e due o tre cucchiai di panna, stendete in sfoglia e ripiegatela su sè stessa quattro volte, lasciandola riposare alquanto ogni volta prima di tornare a tirarla. Tagliatela a dischi col tagliapasta o la bocca non troppo grande di un bicchiere e spennellate coll'albume il centro dei dischi, nei quali porrete un mucchietto di avanzi di carne passati

o tritati e saporite. Piegate a metà questi dischi in forma di mezze lune, comprimete gli orli e friggeteli nello strutto o nel burro, immergendoli appunto dalla parte degli orli perchè induriscano subito e chiudano bene. Potete legare il ripieno, dove potete aggiungere formaggio grattato od altro con balsamella; e cercate che questi ravioli rimangano poco coloriti.

Fritto misto di avanzi.

Abbiate degli stecchini ben raschiati, puliti ed appuntiti, nei quali infilerete alternativamente pezzetti di carne fina cotta e avanzata, come animelle, pollo lessato, cotichino, lingua, indi tartufi se ne avete, fettine di polenta, di formaggio, maccheroni grossi e corti, insomma secondo potete e secondo il gusto. Involgete lo stecchino così ammannito nella balsamella piuttosto liquida, poi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Friggete e, se volete il fritto più croccante, omettete la balsamella.

Ammorsellato con patate.

Tritate minutamente gli avanzi di carne o lessati, o arrostiti, o misti, disossati e puliti dalle pelletiche, unitevi un trito di cipolla, prezzemolo, aglio grosso come due piselli, timo, alloro, pepe, sale, mescolando bene il tutto. Cuocete delle patate e fatene un passato (*purée*) col quale fodererete il fondo e i lati di una casseruola molto imburrata, di modo che dell'interno della casseruola non si veda più nulla. Mettete nel mezzo l'ammorsellato e coprite con uno strato di patate. Coprite, fate cuocere al forno e sformate. Potete usare pure uno stampo da sformati, ma per lo più sono troppo piccoli.

Fritto di polenta.

La polenta rimasta si taglia a fettine o a bastoncelli e si frigge senz'altro nello strutto o nel burro per farne contorno a carni arrostite o mista ad altri fritti. Si può anche grattare la polenta di un giorno o due prima, amalgamandovi due o più uova, secondo la quantità, burro liquefatto, spezie, parmigiano, sale e pepe. Fatene come tante polpettine stiacciate e friggetele, intinte nell'uovo e involte nel pangrattato.

Frittelle di polenta ripiene.

Tagliate col tagliapasta tanti dischi rotondi in fette di polenta non molte grosse (circa mezzo centimetro). Unite questi dischi a due a due, mettendo tra loro qualche passato di carne avanzata, ma saporita e pesta al mortaio. Intingete nell'uovo frullato e nel pangrattato e friggete.

Avanzi in bombette.

Fate una pappina, ovvero crema, mettendo al fuoco quattro cucchiai colmi di farina e tre decilitri e mezzo di latte buono. Quando è cotta, aggiungete un pugno di parmigiano, piccoli dadi di lingua salata cotta, di prosciutto o di pollo lessato, di formaggio dolce ecc., più quattro rossi d'uovo. Cotto l'impasto, stendetelo freddo sulla spianatoia e fatene tante pallottole o bombette che involgerete nella farina, poi nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e friggerete di bel colore dorato.

Avanzi in frittata.

Fate tante piccole frittatine sottili. Sopra ciascuna, freddata sul tagliere, stendete uno strato di carne, o di animelle o di cervella, o di altro ripieno ben saporito. Avvolgete le frittatine in rotoli che comprimerete alquanto e involgerete a pezzetti

nell'uovo sbattuto indi nel pangrattato, friggendole poi fino a un bel colore dorato.

Fritti d'avanzi in cialde.

Mettete sul tagliere leggermente umido quante cialde rotonde vi abbisognano. Le troverete dai farmacisti che le danno per involgere le presine. Sopra ciascuna mettete il ripieno che vi aggrada, taglierini rimescolati nell'uovo, trippa rimasta, ma ben tritata ecc. Piegate allora la cialda come un raviolo, chiudetela bene, involgetela prima nell'uovo, indi nel pangrattato e friggete. Se poi le cialde non sono rotonde, ma quadrate, poco male, poichè la loro bontà non dipende dalle vesti, ma dall'interno, dove potete rinchiudere ogni ben di Dio in fatto di avanzi, funghi, tartufi, rigaglie ecc.

Cannelloni.

Fate un composto di carni avanzate, preferendo 'arrosto (pollo, vitello, selvaggina ecc.), passatelo parecchie volte nel tritacarne e se poi lo pesterete nel mortaio, tanto meglio. Amalgamate il composto così ridotto con quanta balsamella vi occorre per farne una pasta maneggevole, con un uovo, parmigiano e poche spezie di quelle che vi piacciono. Fatene dei rotoletti grossi e lunghi come un dito mignolo comune. Allora tirate una sfoglia con 160 gr. di farina, 80 gr. di burro, un uovo, sale e tre cucchiai di latte, tagliatene tanti pezzi quadrati quanti bastano per involgere i rotoletti, stringendo bene la saldatura e friggete.

Lingue diverse alla belga.

Cotte che siano le lingue di qualunque bestia, se vi rimangono a pezzi grossi, riduceteli presentabili e se non si può fatene fette. Affettate allora un paio di cipolle e passatele al burro con un cucchiaino di farina. Bagnate con vino bianco e brodo, aggiun-

gete in proporzione scalogno, prezzemolo, cipollette trite, sale, pepe e sugo di limone. Lasciate ridurre e in questo intingolo mettete giù le lingue o i frammenti che si riscaldino e servite coperti dall'intingolo.

Stecchini misti.

Infilzate in stuzzicadenti piuttosto lunghi bocconcini alternati di avanzi di carne cotta ma non grossolana, cioè pezzi di cervella, di animelle, di filoni, di pollo lesso, di cotichino, di maccheroni grossi, di formaggio, insomma di quel che vi avanza, guidandovi col vostro gusto. Involgete gli stecchini così carichi in una balsamella piuttosto liquida, poi nell'ovo sbattuto, poi nel pangrattato e friggete. Si può omettere la balsamella se si desidera il fritto più croccante.

Formette.

Di patate. Passate per staccio le patate, cotte preferibilmente a vapore, pestatene 350 gr., unitevi 80 gr. di burro, 50 gr. di farina, due o tre rossi d'uovo ed uno intero e un po' di sale. Stendete il composto sopra un tagliere, tenendolo alto circa 4 cm. Ritagliatelo con un cerchiello di latta del diametro di un bicchiere comune, circa 6 cm. Sopra, con un cerchiello più piccolo fate una incisione profonda solo 3 mm. circa, che vi servirà poi di guida per asportare il cerchiello minore come coperchio, bagnate nell'uovo, poi nel pangrattato e friggete bene nel burro o nello strutto. Fritti che siano, con un coltellino e molta precauzione, levate questo coperchio segnato dal cerchio minore, vuotate con diligenza la parte interna molle, riempite il vuoto con un ripieno di carni rimaste a vostro gusto, ben impastato e saporito, rimettete il coperchio, riscaldate un poco, se nel lavoro le formette si sono raffreddate, e servite per contorno di umido o di arrosto.

Di risotto. Tenete le formette un cm. più alte e procedete come sopra con molta destrezza per non sciupare la forma. Dopo procedete come sopra.

Di taglierini o vermicelli rimasti. Unitevi un po' di burro e, se sono freddi, un paio d'uova; ed eseguite come sopra.

Di polenta. Anche qui procèdete come sopra, ma servite le formette cosparse di parmigiano grattato.

Vedete anche la ricetta seguente.

Salsiccie alla provenzale.

Tagliate in dadi avanzi di animelle e tritate resti di pollo, di palato di manzo, di fegatini ecc. Se ne avete, aggiungete qualche tartufo anch'esso tagliato a dadi e scottate tutto nel burro con un pizzico di farina e pochissimo brodo, per non allungare troppo questa pasta. Legate con due o tre uova, secondo la quantità degli avanzi e sugo di limone, lasciate raffreddare sul tagliere e fatene tanti salsicciotti che involgerete nella rete di maiale. Cuocete sulla graticola e servite caldo.

Le torte.

Si trovano tortiere a cerniera che sono comode, specialmente quando la torta deve essere un poco alta, ma anche le tortiere all'antica, di rame stagnato, servono benissimo. Non pensate però al ferro smaltato che si arroventa subito e brucia il composto.

Le torte che devono esser preparate in un bacino o catinella vogliono essere lavorate con perseveranza almeno per un'ora girando il mestolo sempre dalla stessa parte e senza interrompersi mai. È pure necessaria alla buona riuscita altrettanta costanza nel montare gli albumi, dove occorrono, prima con mano leggiera poi con forza cre-

scente. e finalmente la conoscenza pratica del calore del forno, che una ricetta non può insegnare.

La tortiera si unge internamente con burro e pangrattato finissimo. La torta senza rivestimento di pasta si taglia per lo più a mandorle che si dispongono nel vassoio. Alcune torte si foderano invece di pasta frolla o sfogliata, e queste si servono intere, o almeno a grossi pezzi.

Ecco alcuni esempi delle seconde.

Torta di frutta. Fate un disco di pasta sfoglia alto poco più di un centimetro e foderatene il fondo e le pareti della tortiera e fate cuocere a forno ardito. Empite il vano di frutta giulebbata rimasta, a vostra scelta, coprite con tre albumi a neve, 150 gr. di zucchero e 100 gr. di pinoli. Lasciate asciugare a forno dolce. A questo modo potete fare la torta con uva dolce, ciliegie, crema ecc. E non occorrono altri esempi. Per le torte che non richiedono fodera, ecco il tipo più comune:

Torta alla contadina. 60 gr. di riso cotto nel latte, avanzato. Zucchero 20 gr. Mandorle dolci 40 gr. Uova 2. Rosolio o altro liquore a piacere 3 cucchiai. Un po' di candito a dadolini. Passate per setaccio il riso e le mandorle pestate nel mortaio, montate gli albumi, mescolate bene il tutto e cuocete a fuoco moderato in tortiera unta. Tagliate a mandorle o quadrati che spolverizzerete di zucchero a velo. Questa torta è vecchia come il cucco, trovandosi nel libro *de obsoniis* del Platina e di torte sono pieni gli epularii antichi, che seguono e copiano il Platina.

Come curiosità, metto qui alcune torte, una dei tempi di Dante, due del sec. XVI, rispettivamente del Romoli, detto il Panonto, e dello Scappi, cuoco di Papa Pio V, indi una del sec. XVII dello Stefani, cuoco del Duca di Mantova; e finalmente una torta di castagne modernissima.

Per la ricetta dell'Anonimo trecentista avverto che le dosi sono abbondanti perchè i convitati

dovevano esser molti e che il soffritto di pollastri può esser sostituito da avanzi di pollame arrosto.

« *Se vuoli fare torta di pollastri e di zucca.* Togli vj pollastri e falli soffriggere ismembrati in lardo sì che siano mezzi cotti. Mettili in uno catino e quando sono tritati, metti su buone ispezie. Togli iij libre di zucca, falla bene cuocere, tranne le granella, premila bene tra due taglieri e poi la batti trita. Togli altrettanto cacio fresco, pestalo, stemperalo coll'uova, mettivi uno poco di lardo e zaffarano, mescola ogni cosa co' pollastri e metti nella crosta ».

DAL PANONTO. *Torta di fagiani ecc.* Questa si può riassumere senza trascriverla. Si pesta nel mortaio la carne rimasta o di cacciagione, o di pollame già arrostita con un poco di brodo, di panna, di formaggio tanto da farne una pasta passata per staccio da stender sopra una fodera nella tortiera. Il *Panonto* ci mette uva secca, acqua di rosa ed altri intrugli dolci, come costumava allora, ma potrete in questo regolarvi a gusto vostro. È quasi simile alla trecentista, tranne la zucca.

Lo SCAPPI, cuoco segreto del Pontefice San Pio V, ha questa ricetta di cui bisognerà diminuire le dosi, poichè si vede che lavorava su grande scala e per molti convitati.

Per fare una torta d'uva moscatella. « Sgranisi l'uva e per ogni due libre pongansi quattro oncie di mollica di pane et si faccia stufare in un vaso di terra o di rame stagnato con sei oncie di butiro, et stufata che sarà, passisi per setaccio con otto oncie di ricotta fresca et dieci rossi d'uova et passata che sarà giungaseli oncie quattro di cascio grattato, un'oncia e mezza di mostaccioli Napolitani pisti, sei oncie di zuccaro, mezz'oncia di cannella, due oncie di sugo di melangole, ovvero di scorza candita, tagliate in bocconcini et d'essa compositione facciasene torta con uno sfoglio alquanto grossetto

sotto et facciasi cuocere al forno o sotto il testo facendo la sua crostata di zuccaro et cannella et servasi calda o fredda a beneplacito ».

Se qualcuno avesse il coraggio di provare questo intruglio pontificio quando l'uva moscatella è abbondante e ne avanza, noti che *stufare* significa qui un principio di fermentazione in vaso coperto, che la libbra è di circa 360 gr. e l'oncia l'undicesima parte della libbra e che ai mostaccioli si possono sostituire altre paste come *amaretti, africanetti* di S. Giovanni in Persiceto ecc., perchè facili a ridurre in polvere. Più semplice ma quasi uguale è la seguente ricetta di Cristoforo Messisbugo, cuoco del Duca di Ferrara nella prima metà del sec. XVI e la riproduco come commento a quella dello Scappi: « Piglia il moscatello ben maturo e mondalo dalle graspe e mostalo in una catinella e piglia mollena di pane e fagli levare un boglio e passa ogni cosa per la stamagna, poi piglia libra mezza di formaggio duro grattato e oncie sei di zuccaro e libra meza di butiro fresco, oncia una di cannella et di pevere un terzo et uova sei et incorpora bene ogni cosa insieme e fa la tua spoglia et empila, poi li porrai sopra oncie quattro di butiro e la porrai a cuocere e quando sarà quasi cotta li spargerai disopra oncie tre in quattro di zuccaro e la finirai di cuocere in vino nero ».

Viene ora il signor Bartolomeo Stefani, cuoco del Duca di Mantova, in pieno seicento.

Torta di visciole. Pigliarai quattro libre di visciole e le levarai l'ossa spremendo il loro succo, perchè troppo riuscirebbe morbida la torta e facendo un foglio di pasta frolla, con butiro ontarai bene la padelletta, polverizzando il foglio con zuccaro e canella, ponendogli le visciole sopra polverizate con zuccaro e canella, ontate con un poco di butiro, la coprirai con l'altro foglio, ma che sia trasforato. Non vi metterai altra compositione perchè in se

stessa è ottima. La servirai fredda con zuccaro ».

N. B. Da noi in Romagna questa torta di marmellata, frutta avanzate di cui si utilizza la polpa ecc. le chiamano *crostate*. Hanno un fondo non molto alto (meno di mezzo centimetro), un orlo rilevato e grosso e sono coperte non da un disco, ma da un graticolato di pasta che s'indora coll'uovo. E finalmente ecco la torta di castagne. Supposto che vi avanzi un chilogr. di castagne allesso o ballotte, sbucciatele con diligenza. Se alcuna se ne rompesse, nulla di male, poichè vanno poi pestate e le pesterete nel mortaio con un poco di latte e zucchero vanigliato. Passate al setaccio e mettete al fuoco per pochi minuti ed aggiungete 200 gr. di burro con 250 di zucchero in polvere, battendo e mescolando bene il tutto con otto rossi d'uovo messi uno alla volta, più due uova intere. Mescolatevi finalmente gli otto albumi montati a neve densa. Accomodate nella tortiera unta e spolverizzata di pangrattato e passate al forno non molto caldo per l'ultima cottura che rassoderà tutto. Tagliate a mandorle e servite.

Koulbac.

Cucina russa. Tagliate in sottili filetti carni rimaste, preferibilmente di pollo, comunque cucinate. Abbiate o avanzi di risotto o di riso cotto in altro modo. Fate una pasta frolla, ma non dolce e colla metà fate una sfoglia rotonda che stenderete sopra un foglio di carta imburrata posta sulla lastra di ferro del forno da campagna. Condite le carni in una terrina con sale, pepe, erbe aromatiche e spezie, fatene uno strato sulla pasta, ricopritelo con uno strato di rossi d'uovo sodo, indi un altro di riso e seguitate alternando e diminuendo il diametro, fino ad ottenerne quasi una mezza palla. Coprite coll'altra metà della pasta ridotta in sfoglia

e curando che i lembi siano saldamente uniti perchè il contenuto non sfugga alla cottura, ornate e verniciate con rosso d'uovo e mettete a forno moderato. Quando la crosta avrà bel colore, sfornate e servite caldo.

Budino di avanzi.

Avrete avanzi di ortaggi cotti, carote, cavoli, carciofi ecc. Dall'altra parte avrete avanzi di carne o lessata, o arrostita che taglierete in sottili filetti. Tanto gli ortaggi che la carne amalgamerete con uova e formaggio, indi prenderete uno stampo imburrato e spolverato dentro di pangrattato. Lo riempirete con diversi strati alternati di carne e di ortaggi, e fate cuocere finchè l'uovo sia rappreso e il tutto ben caldo. Sformate, coprite con una salsa che però non sia piccante e servite. (Cucina viennese).

I pasticci.

O si manipolano nelle terrinette apposite che vanno al fuoco e che vendono i fabbricanti di porcellane o i negozianti di oggetti da cucina, o si fasciano e coprono di pasta mangiabile. La pasta può essere semplice pasta frolla o la più signorile sfogliata. Certi pasticci possono avere anche la crosta dolce, ma badate che nel ripieno non ci sia trippa, poichè lo zucchero le fa metter fuori il malo odore della sua origine. Per la pasta frolla prendete 300 gr. di farina, 150 di burro, 50 di grasso di rognone di bue ben depurato, un uovo intero, due tuorli, sale, un po' di panna, sugo di mezzo limone e impastate alla svelta sul tagliere. Lasciate riposare un poco la pasta, poi stendetela col matterello per servirvene come si dirà.

La pasta sfoglia è meno facile a farsi e consiglio a vederla manipolare da un pratico piuttosto

che andar tentoni colle teorie. Ad ogni modo, la teoria è questa. Abbiate metà burro e metà farina, per es. 600 gr. dell'uno e dell'altra. Fate una pasta con metà della farina, due tuorli d'uovo, un bicchiere di ottimo vino bianco, alla peggio, di acqua mista con aceto e sale. Dividete il burro e la metà della farina rimasta in sette parti. Allora stendete la pasta che avevate fatto, in forma regolare e impiastratela con una delle settime parti del burro e spolverizzate con una delle settime parti di farina. Piegate la sfoglia su sé stessa con un fazzoletto piegato a metà, tornate a stenderla come prima, ad ungerla e infarinarla, piegarla e tirarla per tutte le sette volte. Consumate così successivamente tutte le sette parti di burro e di farina, la pasta sfoglia è pronta.

La pasta, sia frolla, sia sfoglia, vuol essere verniciata prima della cottura con uovo sbattuto, ma non negli orli, perchè possa dilatarsi. La pasta frolla vuol essere lavorata e manipolata in fretta. Meno in fretta la pasta sfoglia, che deve farsi in luogo fresco, su spianatoia di marmo da rinfrescare spesso anche con ghiaccio.

Colla pasta fodererete uno stampo unto di burro, empirete il vano con la vivanda e con altra pasta coprirete la parte di sopra rimasta scoperta. Alcuni lasciano un buco in cui versare sugo, salsa od altro condimento che poi si tura con altro pezzo di pasta. Mettete quindi il pasticcio a forno caldo (meno per la pasta frolla) e cuocete, regolandovi secondo le dimensioni di esso e la maggiore o minore facilità di cottura del ripieno, sformate con precauzione e servite.

I soffiati.

Noi in Italia traduciamo spesso così il *soufflés* francese, ma, se dovessi dire, nè la parola francese,

nè la traduzione italiana mi finiscono, perchè risvegliano in me, benchè a torto, l'idea poco appetitosa di un soffiamento uscito dalla bocca, con umidità relativa. Ma è sciocchezza il pretendere di cambiare nomi entrati nell'uso da anni ed anni, e vada per soffiati.

Ho detto e ripetuto che questo è un libro i cui elementi sono tolti qua e là come quelli di una antologia. Di alcuni soffiati troverete menzione in diversi luoghi, ma eccovi una teoria generale che tolgo, come parecchie ricette, dall'aureo libro *Manuale pratico di cucina* ecc., stampato anonimo dalla Tip. Emiliana in Venezia nel 1904, ma che deve essere della signora Giulia Turco-Lazzari, benemerita dell'alimentazione famigliare, specialmente per ciò che riguarda la cucina delle provincie nord-est del regno. Ecco le sue parole:

« I *soufflés*, che nei libri italiani sono distinti col nome di soffiati, sono dolci assai leggieri e graditi, specialmente per i bambini. Essi si allestiscono con la massima facilità, ma esigono forni perfetti e molta precisione nel tempo della cottura. Per un desinare di famiglia si sogliono mettere al forno nel momento in cui si manda in tavola la minestra. Quando sono al punto, conviene servirli senza indugio, anzi se si tratta di *soufflés* leggerissimi, la persona che li porta in tavola, deve spolverizzarli di zucchero, durante il passaggio dalla cucina alla stanza da pranzo, perchè il composto non si abbassi. Solo l'esperienza può dare norme esatte sul calore del forno che deve essere moderato, ma costante e più forte nella parte inferiore.

« I *soufflés* più consistenti si cuociono in scodelle d'argento o di porcellana resistente al fuoco e unte internamente di burro sciolto. Le scodelle di porcellana, appena levate dal forno, si collocano entro apposito anello di metallo. Per la tavola di famiglia si circondano d'una salvietta ricamata e stretta

a guisa di turbante. I *soufflés* più leggieri, come la ben nota *Omelette soufflée* dei Francesi, si dispongono a piramide o a corona, sopra piatti appositi d'argento o di porcellana resistente al fuoco, ovvero nelle scodellette di carta di porcellana o d'argento che si vendono a questo scopo e che vanno portate in tavola con la piccola molla pure d'argento. I *soufflés* devono crescere d'un terzo ed anche della metà, secondo le ricette.

« La buona riuscita dei *soufflés* dipende in gran parte dalla diligenza nel lavorare i tuorli collo zucchero e nel montare gli albumi che devono essere molto consistenti ».

Fin qui il libro, ma la cuciniera degli avanzi non si spaventi del lusso di argenterie, porcellane ecc. Invece dell'argento serviranno bene il nichel, il metallo inglese ecc. e la porcellana che regge al fuoco ora è a buon mercâto, e alla peggio, può supplire il ferro smaltato. Ecco ora due o tre esempi per guida:

Soufflé d'albumi. Sbattete a neve densa e soda 7 albumi che vi siano rimasti aggiungendo adagio e poco alla volta 7 cucchiai di zucchero vanigliato. Disponete sopra un vassoio che regga al fuoco il composto in piramide, che liscierete e cospargerete alla svelta con pinoli, mandorle, noci e nocciuole ben tritate. Mettete al forno e quando comincia a colorire, levate e servite con contorno di zabaglione.

Di riso. Rimanendovi riso cotto nel latte, incorporatevi 50 gr. di burro, 4 tuorli d'uovo, 4 cucchiai di zucchero, strofinato sulla buccia di un limone, indi ben pesto, e in fine 4 albumi a neve. Procedete come si è detto.

E così potete accomodare altri resti, mele, pere, pesche ecc. che avrete ridotto a passato (*purée*), polpa di castagne bollite, carote ecc. sbizzarrendovi a vostro talento.

I BUDINI.

Chi sa se la parola italiana *budino* derivi dall'inglese *pudding* o viceversa?

Comunque eccone parecchi da farsi con roba avanzata ed alcune regole per riuscire a bene.

Intanto i budini si cuociono sia al forno che a bagno-maria. Quest'ultimo modo è riserbato ai più fini. Bisogna però avere degli stampi adatti che si trovano dai negozianti di arnesi da cucina e sono di latta, con un cilindro di latta e il coperchio. Abbiate anche un recipiente in cui gli stampi non tocchino il fondo, al che può servire una pentola con treppiede affondato od un simile arnese in cui l'acqua non dovrà bollire, ma *fremere* soltanto, badando bene che il liquido giunga soltanto a due terzi dello stampo. Se l'acqua c'entra, tutto è perduto, anche l'onore.... della cuoca. Quando si tratti di budini leggieri, non coprite lo stampo, ma il recipiente dell'acqua per impedire che, scoperchiando poi lo stampo, il budino si acquatti. Lo stampo deve essere sempre riccamente unto di burro all'interno o velato con zucchero caramellato e badate che gran parte della buona riuscita dipende dalla diligenza ed instancabilità nel rimestare i rossi d'uovo collo zucchero (in certi casi, un'ora) e nel far montare gli albumi sodi e non lasciarli calare.

Date così queste notizie preliminari, ecco alcune formule.

Budino di albumi avanzati. Sbattete a densa neve 7 albumi, e aggiungete delicatamente 7 cucchiaiate di zucchero a velo, 2 di farina d'amido, la buccia grattata con vetro e il sugo di un limone, mettendo la farina per ultima. Potete arricchire con un tuorlo d'uovo, candito a minutissimi pezzetti ecc. Cuocete a bagno-maria come è detto sopra e, se servite caldo, velate di zabaglione caldo; se freddo, di ciocco-

lata, marmellate ecc. Se vi rimangono frutta giulebbate, pestatene la carne nel mortaio e aggiungete la poltiglia al composto detto sopra. Serve anche il sugo d'arancio versato nel composto a goccia a goccia.

Budino di pangrattato. Sbattete bene e molto 4 tuorli d'uova con 6 cucchiai di zucchero e scorzetta di limone grattata con un vetro. Aggiungete 6 cucchiai di pangrattato fine, montate a neve durissima 4 chiare, odore di vaniglia se vi piace e cuocete a bagno-maria come si è detto in uno stampo ben unto.

Budino di riso nel latte rimasto. Per 200 gr. di riso cotto nel latte e rimastovi, soffregherete colla scorza di 2 limoni, 100 gr. di zucchero in pezzi, pestatelo e mescolatelo con 5 tuorli d'uova con molta costanza e 60 gr. di burro. Montate gli albumi a neve densa, mescolate e cuocete a bagno-maria come di regola.

Ma è superfluo aggiungere formule che in fondo non sarebbero che ripetizioni. Lo scheletro sarebbe sempre quello: zucchero ben sbattuto ed impastato coll'uovo e albumi a neve soda. La polpa e il suo aroma possono variare all'infinito, secondo il gusto e la fantasia di chi cucina, specialmente usando frutta, pere, mele, pesche, ciliegie, castagne bollite ecc. Ma occorre curar bene la cottura secondo i diversi casi.

Budini cotti nel forno. Sono più facili a riuscir bene, e la difficoltà maggiore sta nel punto di cottura che richiede molta pratica. Devono cuocer meno degli altri a bagno-maria e richiedono qualche precauzione. Per esempio, se cuocessero troppo al disotto, metteteli sopra un treppiede basso. Ungete bene e regolarmente lo stampo e spolverizzate di pangrattato, o di farina. Ecco un paio di ricette per tipo, essendo anche qui infinite le varietà di composizione. Anche qui le uova vogliono essere ben sbattute collo zucchero e gli albumi ben mon-

tati e sodi. Indi ingegnatevi. Per esempio: Quando le ciliegie sono a buon mercato e ve ne avanzano (il proverbio genovese dice: *Marzo sëxe all'assazzo, Zugno sëxe a pugno*) ornatene il di sopra dei budini. Per esempio, di questo:

Prendete delle susine secche ma polpose, di Bosnia, di quelle che si fanno giulebbate. A parte, umettate di Marsala 150 gr. di pangrattato (meglio se è pan di segale) e in un altro recipiente lavorate 70 gr. di burro, prima solo, poi con due uova intere, 6 rossi, 65 gr. di zucchero, cui unirete 60 gr. di mandorle sbucciate, asciugate al forno e macinate la scorza di un limone grattata col vetro, odore di cannella od altro aroma che vi piaccia, una dozzina delle susine suddette, senza il nocciolo e giulebbate, mescolate bene il tutto con albumi a neve e cuocete nello stampo unto. Oppure, eccone un altro. Se vi rimane polenta di un giorno o due prima, grattatene 100 gr. Lavorate bene 70 gr. di burro da solo, indi con 6 tuorli, 100 gr. di zucchero e scorzetta di limone. Unite la polenta a questo composto mescolando con un poco d'uva malaga privata dei semi e bagnata nel *rhum* e 6 albumi montati a neve. Cuocete, sformate e velate con qualche sciroppo o marmellata non troppo soda.

Come si vede, questi *budini cotti al forno* hanno un'aria di famiglia cogli sformati che troverete qua e là in questo libro, salvo che per lo più sono dolci e resi leggieri dagli albumi montati. Ma, ripeto che l'intelligente fantasia di chi cucina può sbizzarrirsi in varietà innumerevoli di utilizzare avanzi adatti, attenendosi alle regole principali del comporre ed amalgamare la pasta e cuocerla bene.

Capirottata antica.

Questa, benchè c'entrino avanzi di pollame arrosto e di animelle, è una ricetta che ha tre secoli e mezzo e la copio dall'*Opera* di Bartolomeo Scappi,

cuoco segreto di S. S. Papa Pio V, che faceva arrostire gli eretici come il suo cuoco arrostiva i tordi; e la ricopio perchè i lettori veggano che sciupìo di zucchero e di droghe si faceva nel sec. XVI. Del resto, levato questo abuso, la ricetta emendata potrebbe accomodarsi anche ai gusti nostri. Dice dunque lo Scappi:

« Per fare una compositione volgarmente detta capirotata commune ». (Lib. II. Cap. CLIX).

— « Piglionsi due libre di cascio parmiggiano o di riviera grasso et buono et una libra di cascio grasso non troppo salato et pestisi nel mortaro con diece spigoli d'aglio che prima siano stati alessati et le polpe delli petti di due capponi che prima siano state arrostite nello spedo e, come sarà pesta ogni cosa insieme giunganovisi diece rossi d'uova crudi et una libra di zuccaro e stemprisi ogni cosa con brodo freddo di carne e di pollo, perciochè se fosse caldo non si potrebbe stemprare nè passar la compositione come richiede esser passata per lo foratoro o setaccio per rispetto del cascio et passata che sarà pongasi in una bastardella o cazzuola bene stagnata et facciasi che sia alquanto chiara facendola cuocere su la bragia lontan della fiamma et giungavisi un'oncia di cannella, meza oncia di pepe, meza oncia tra garofani et noci moscate et zafferano a bastanza, et nel cuocere che fa essa compositione, mescolisi con un cocchiaro di legno o con una spatola fin'a tanto che piglierà corpo et come sarà cotta facciasi il saggio et dapoi habbionosi animelle di vitella o di capreto soffritte, mescolisi ogni cosa insieme et servasi con zucchero et cannella sopra. In luogo dell'animella si potrebbe ponere: la punta del petto della vitella alessata et poi soffritta. Della detta compositione si possono coprir tordi et altri uccellami arrosti nello spedo ».

Lasciando a parte lo zucchero e le droghe che non piacciono, sostituendole con erbe odorose od

altro e invece delle animelle avanzate usando testina di vitello, rigaglie od altri rimasugli, chi sa che non saltasse fuori qualche cosa di mangiabile, ma non ho avuto coraggio di provare. Altri autori di quell'epoca, come il Romoli detto il Panonto, danno altre stravaganti e non meno inzuccherate ricette di capirotata, ma credo che basti questa, se pure non è troppa.

CAPIROTTATA.

È una ricetta del seicento e precisamente del Signor DE LA VARENNE cuoco del *Marchese d' Uxelles*. Delle due che riferisce, scelgo la più semplice e la trascrivo tale e quale da una delle molte edizioni che ebbe il «Cuoco Francese» tradotto dal libro del suddetto La Varenne.

« Pigliate un pollastro, ovvero altra carne cotta, ed avendola spezzata mettetela in un piatto con dell'acqua, ovvero con del brodo di pignatta; alcune volte vi si mette del vino, ma poco, perchè indurisce la carne: aggiungetevi del sale con della raspatura di pane, un poco di scorza di melangolo, ovvero garofani, facendoli cuocere finchè sia fatta la salsa. Vi si può aggiungere del succo d'agresta, ovvero di melangolo o veramente di limone ».

Non ho mutato virgola. Evidentemente è un piatto per forno da campagna e richiede un recipiente che regga al fuoco. La copertura di pane lo dice.

CONTORNI.

Con molti avanzi possono farsi contorni o guarnizioni a qualche piatto di conseguenza. Quasi tutti gli ortaggi, come piselli, fagiolini, punte di asparagi ecc. servono, riscaldati col burro. Anche parecchie minestre asciutte, come risotto, tagliatelle, spaghetti, parimenti riscaldati, possono ricomparire in tavola facendo buona figura come contorno se, prima, non erano già passati di cottura.

Antipasto di avanzi.

Avanzi di manzo, di pollo, di testina di vitello a lesso, si puliscono bene dal grasso e dalle ossa, indi si tagliano a filetti mescolandoli con filetti di tonno sott'olio in poca quantità, di filetti bianchi di sedano e di fette ben sottili di ravanello. Salate con sale finissimo in una insalatiera, bagnate con olio preventivamente sbattuto e montato con succo d'arancio. Poche goccie d'aceto e di sugo di limone. Fate marinare qualche ora, rivolgendo di quando in quando con garbo.

In fondo è una insalata ma è appetitosa. Contornatela nel vassoio con dischetti di cetriolini sotto aceto.

Ammorsellato di carne rosolata.

Può servire qualunque carne arrosto, purchè non ridotta allo stato di suola. Levate le pelletiche se ne ha e tritate finissimo. Impastate con sugo o Liebig diluito in poco brodo caldo e stendete in un vassoio che regga al fuoco, per l'altezza di un centimetro. Diluite un passato di patate (*purée*) con rossi d'uova e panna, e aggiungete assai parmigiano grattato. Stendete questo passato sulla superficie delle carni trite, indorate con uovo e mettete al forno per servire quando il tutto è colorito. Libero a voi di aromatizzare secondo il vostro gusto.

Spaghetti della Marca.

Mettete in padella con un pezzo di burro, sedano, carote e carne avanzata con cipolla e carnesecca, il tutto minutamente pestato e passato ripetute volte al tritacarne. Fate andare a fuoco mediocre e perchè non asciughi troppo, aggiungete brodo, vino bianco e salsa di pomidoro quanto occorre

per fare un intinto cui unirete un pizzico di passato di acciughe. Condite gli spaghetti con questo intingolo e servite con formaggio grattugiato.

Avanzi diversi.

Servono benissimo nei ripieni, specialmente se avanzi di pollame. Misti con altre carni entrano nei cappelletti, agnolotti, ravioli ecc. Tritati e tirati a cottura nel sugo, arricchiscono i pasticci, le minestre di riso ecc. Sono utilizzabili nei ripieni di pollo, nei crostini, nei panzerotti, insomma l'ingegnoso criterio dell'operatore potrà adattarli a vari usi, purchè sappia supplire al sugo, che per lo più hanno perduto, con burro, estratti di carne, sughi, salse ecc.

Fine.

Ed ecco siamo al fine. Molti rideranno, ma se il libro può esser utile qualche volta a qualcheduno, sarò contentissimo. Venuta l'ora, dico fine anche a me e buona fortuna a chi legge.
Addio!

Bologna, 5 ottobre 1916.

Olindo Guerrini
che compì gli anni ieri entrando nel settantaduesimo.

PROSIT

INDICE

VI.

MAIALE.

VII.

CASTRATO E AGNELLO.

VIII.

POLLAME.

IX.

CACCIA.

X.

Pesce.

XI.

ORTAGGI, LEGUMI E FRUTTA.

XII.

Ova, frittate chiare d'uovo ecc.

XIII.

Varie.